

《 編集・発行 》 NPO 法人 子育てサポーター・チャオ

〒343-0047 埼玉県 越谷市弥十郎 670-5

TEL/FAX 048-971-3808 (受付 火曜～金曜 13:30～16:00)

<https://koko-chao.com/>

E-mail: sapo@koko-chao.com

ほっと越谷 第18回七夕フェスタ

知っておきたい 子どもの病気への向き合い方

日時：7月5日（金） 10:00～11:30

場所：越谷市男女共同参画支援センター

「ほっと越谷」セミナールーム

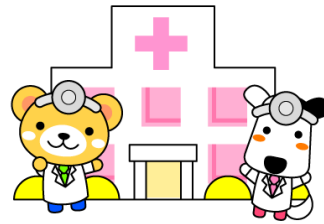
講師：一般社団法人 知ろう小児医療守ろう子ども達の会

森さくら氏

対象：子育て中の方（概ね0歳～2歳までのお子さん）

定員：15組（後方にオモチャコーナーあり。保育は特にありませんが、お子さんと一緒にご参加ください）

参加費：無料（駐輪・駐車場は有料です）



上手なお医者さんの
かかり方などを、教
えてもらいましょ
う！

《申し込み・問い合わせ》下記のいずれかにお申込みください

◆チャオ事務局◆

TEL/FAX 048-971-3808

（電話は火曜～金曜 13:30～16:00）

E-mail sapo@koko-chao.com

メールで申し込みの方は、親子氏名・お子さんの年齢・連絡先を書いて（件名：七夕フェスタ）でお申し込みください。

◆ほっと越谷◆

TEL 048-970-7411（電話と来所で受付）



公民館の親子講座のお知らせ



公民館での親子向け講座のお知らせです。
楽しい内容が盛りだくさん！親子で楽しいひとときを過ごしてみませんか？

*詳細は各公民館にお問い合わせください

会場	開催日時	参加費	定員	申込日
大袋公民館 TEL 975-3952	6月21日、28日、7月5日 （全3回、金曜日） 10:00～11:30	無料	市内在住の生後6カ月～ 12カ月の赤ちゃんとその 保護者10組	5月10日（金） 9:00～ 公民館へ（電話、電子申 請でも可）
北越谷公民館 TEL 976-5758	① 6月29日（土）10:00～12:00 パパと一緒に身体を使って遊ぼ う！（親子遊び・工作） ② 7月6日（土）10:00～12:00 パパと一緒にランチを作ろう！ （調理）	800円 （保険料込み）	市内在住の3歳以上の未 就学児とその父親15組	6月22日（土）10:00～ 10:15に参加費を添え て公民館へ



みんなのひろば フェリーチェ (越谷市子育てサロン)

子どもを遊ばせたい、お友達をつくりたい、子育て情報が知りたい、相談をしたい… そんな時はどうぞおでかけください。専門講座やおしゃべりサロンもやっています。

火曜日、木曜日、土曜日 10:30~15:30 コープみらい コープ北越谷 コープメイト2階

ほっと越谷にて、出張ひろばを開催しています。

金曜日 10:30~15:30 北越谷駅東口「パルテきたこし」ビル3階 男女共同参画支援センターほっと越谷

フェリーチェ携帯 080-2244-9805 (火・木・土 10:00~15:30)

E-mail felice@koko-chao.com ブログ <http://www.voluntary.jp/weblog/myblog/1750>



ホームスタート・こしがや(家庭訪問型子育て支援)

0~6歳児のお子さんが一人でもいる家庭を対象に、研修を受けた先輩ママ(ホームビジター)が無料で訪問します。

プレママ版もありますので、初めてお産を迎える方も、ご利用いただけます。

1週間に1回2時間、全4回を基本として訪問します。

フェイスブック、ツイッター、ラインにて、チャオの講座やイベントのお知らせなどを、随時更新しています。



県民健康福祉村 ときめき元気館 ベビールーム

さわやかな汗を流しましょう! チャオスタッフがお子さんをお預かりします。

生後3ヶ月~未就学児まで

火~金曜日 10:00~13:00

※お申込みお問い合わせは、
県民健康福祉村 048-963-7111

おはなし会

絵本、パネルシアター、ペープサートなど。

イオンレイクタウン MORI
3階赤ちゃん用品売り場にて
火曜日 10:30~11:00

赤ちゃん相談

身長、体重を測れます。(20キロ、90cmまで)
相談も受け付けます。

イオンレイクタウン MORI
3階赤ちゃん休憩室にて
土曜日 12:00~17:00

かんたん♪おいしく作っちゃオウ

まな板・包丁いらすの親子丼

☆材量(2人分)

- 鶏肉(もも、小間切れ) 80g
- 卵 2個
- だし汁 1/2カップ
- しょうゆ 大さじ1と1/2
- 砂糖 小さじ1
- みりん 大さじ1強
- 酒 大さじ1強

*お好みで、はんぺん・のり・みつばなど



☆作り方

- ①ご飯を炊く。
- ②だし汁、しょうゆ、砂糖、みりん、酒を合わせ温める。
- ③煮立ったら鶏肉を入れ、肉の色が変わったら、はんぺん、みつばの茎を入れ、卵を割りほぐしたものをまわりから真ん中へむらのないように入れる。
鍋を動かしながら半熟になったら火を止める。
三つ葉の葉を入れる。
- ④温めた丼にご飯を入れ、③を形よく入れる。
食べる直前にのりをかける。

ここがポイント!

手でちぎっちゃおう♪

鶏肉は、店頭で「親子丼」に一口大カットされているものを利用。はんぺん、みつばは、両手でちぎって。
“切らずに済む”と、とっても簡単で、気がラク〜♪になりますよね

子育てサポーター・チャオ発行「フレッシュママのレシピブック」より

お知らせ

子育てサポーター・チャオ



フェイスブック、ツイッター、ラインやってます!
チャオの講座やイベントのお知らせ情報、フェリーチェのブログや講座情報などなど…
随時、更新しますので、活用してみてくださいね♪



フォローお待ちしております♪
いいね!もよろしくね♡

