



子育てコーナー



健診のお知らせやイベントなど、子育て情報を発信!子育てについて調べたいことがあるときは、「東住吉区子育て応援ナビ」をチェック!



毎日幸せをありがとう。元気に育ってね。

森大芽ちゃん (10か月) 田辺

やっと髪が結べたよ! 毎日メロメロです♡

船越采慧ちゃん (1歳6か月) 鷹合

集まれ★ なっぴーキッズ

問合せ 総務課(広報)5階53番
TEL 06-4399-9683
※年齢は撮影当時のものです。



藤田美乃ちゃん (10か月) 照ヶ丘矢田

今年の夏は プールと海にいっぱい 行ったね!

元気に育ってくれて ありがとう!大好きよ!

福本董ちゃん (3歳3か月) 桑津



毎日の癒しを ありがとう! 大好きだよ!

今井絢葉ちゃん (5か月) 田辺

健診担当からのお知らせ

問合せ 保健福祉課(健診)1階13番
TEL 06-4399-9882 FAX 06-6629-1265



乳幼児健康診査

受付時間は、検診日の2週間ほど前に対象の方に送付する案内文書に記載します。

● 3か月児健康診査

- 9月6日(水) 令和5年4月19日～ 令和5年5月10日生まれ
- 9月27日(水) 令和5年5月11日～ 令和5年5月31日生まれ
- 10月4日(水) 令和5年6月1日～ 令和5年6月19日生まれ

● 1歳6か月児健康診査

- 9月13日(水) 令和4年1月23日～ 令和4年2月23日生まれ

● 3歳児健康診査

- 9月20日(水) 令和2年3月9日～ 令和2年4月5日生まれ

※対象生年月日は変更となる場合があります。

東住吉区子ども・子育てプラザからのお知らせ(東田辺2-11-28)

問合せ TEL 06-6699-3600 FAX 06-6699-3600



0歳さんのじかん 無料(申込要)

0歳さんあつまれ～!みんなで遊ぼう! おしゃべりしましょう!

- 日程 9月19日(火) 時間 10:30～11:30
- 場所 子ども・子育てプラザ2階 チャイルドルーム
- 定員 8組(0歳児とその保護者1名)
- 申込 電話または来館、9月5日(火)9:30～9月10日(日)17:30まで受付
9月12日(火)抽選(当選者のみ電話連絡)

東住吉図書館からのお知らせ(東田辺2-11-28)

問合せ TEL 06-6699-7000 FAX 06-6699-3222



おはなし会 無料(申込不要)

絵本のよみきかせや手あそびなどをします。

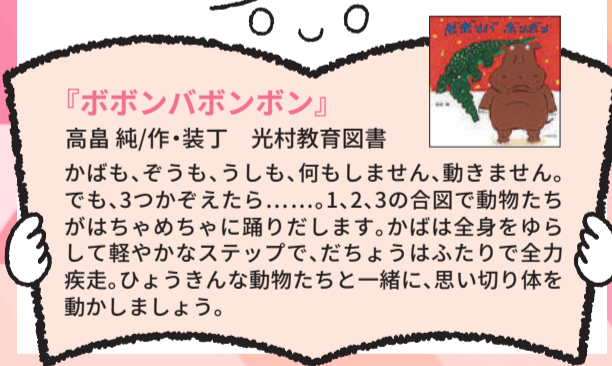
- 日程 9月16日・23日・30日(土)、9月14日(木)
- 時間 (土)14:00～14:30 第2(木)11:00～11:30
- 場所 東住吉図書館 えほんコーナー
- 出演 第3(土)おはなしたまたまばこ
第4(土)なにわ語り部の会
第5(土)すみよしおはなしパレット
第2(木)ラ・パンダ

だっこのじかん 無料(申込不要)

赤ちゃん向けの絵本のよみきかせや、赤ちゃんと楽しめるふれあい遊びなどをします。

- 日程 9月28日(木) 時間 15:30～15:45
- 場所 東住吉会館和室(図書館と同じ建物の2階)
- 対象 乳幼児と保護者
- 定員 7組(当日先着順)

!!えほんを一緒にたのしもう!!



『ポボンバボン』

高島純/作・装丁 光村教育図書
かばも、ぞうも、うしも、何もみません、動きません。でも、3つかぞえたら……。1、2、3の合図で動物たちがはちゃめちゃに踊りだします。かばは全身をゆらして軽やかなステップで、だちょうはふたりで全力疾走。ひょうきんな動物たちと一緒に、思い切り体を動かしましょう。

いっしょにかんたん! 9月 おやこレシピ



手作りdeらくちんソーセージ



区食生活改善推進員協議会 担当:北田辺校区 栄養価(1人分) エネルギー163kcal 食塩相当量 0.7g

- 材料(12本分)
- あいびき肉……200g ピーマン……10g
 - たまねぎ……1/2個 コーン(缶)……25g
 - にんじん……10g
 - パン粉……大さじ3
 - 塩・こしょう……適宜
 - 卵……1/2個
 - スープの素(顆粒)……小さじ1/2
 - 付け合わせ
ブロッコリー……80g レタス……適宜
ミニトマト……6個 トマトケチャップ……好みで

作り方

- たまねぎ、にんじん、ピーマンはみじん切りにする。
- ボウルにあいびき肉、①、コーン、Aを入れてねばりが出るまでよく混ぜ、12等分にする。
- ②をソーセージ形にしてアルミホイルでしっかり包んで両端をキャンディーのようにねじる。
- フライパンに③を入れて水カップ1/2を加え、ふたをして中火で10分蒸し焼きにする。
- 器に盛り、付け合わせを添える。



ハンバーグの作り方と途中までは同じだよ!あとはアルミホイルで包んで、蒸し焼きにすると皮なしのソーセージ完成!

レシピはHPでも公開中

問合せ 保健福祉課(健診)1階13番
TEL 06-4399-9882



以下は広告スペースです。広告に関する一切の責任は広告主に帰属します。