

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!



集まれ★なっぴーキッズ

※年齢は撮影当時のものです



問 総務課 5階53番
☎ 06-4399-9683
☎ 06-6629-4533



天使の琴彩ちゃん、
パパは溺愛してます。

田中 琴彩ちゃん(2歳5か月)



おもしろ兄妹、いつも
笑顔をありがとう

山口 新ちゃん(5歳10か月)
ひかりちゃん(2歳1か月)



いつもニコニコうれしいね
1歳おめでとう!

野中 都望ちゃん(1歳)



わんぱく赤ちゃん、
すくすく育ってね☆

岡野 聡太ちゃん(5か月)



これから
たくさんの思い出を
作っていきましょう

山岡 郁斗ちゃん(1歳1か月)

区役所からのお知らせ

乳幼児健康診査

受付時間は、対象の方に個別に送付する案内文書(健診日の2週間ほど前に送付)に記載します。

3ヶ月児健康診査	1月8日(水)	令和6年8月23日～9月10日生まれ
	2月5日(水)	令和6年9月11日～10月1日生まれ
1歳6ヶ月児健康診査	1月15日(水)	令和5年6月7日～6月29日生まれ
	1月29日(水)	令和5年6月30日～7月14日生まれ
3歳児健康診査	1月22日(水)	令和3年7月10日～8月7日生まれ

※対象生年月日は変更となる場合があります

問 保健福祉課(健診) 1階13番
☎ 06-4399-9882 ☎ 06-6629-1265



みんなで母乳相談 **無料**

母乳について困っていることはありませんか?母乳は足りているかな?うまく吸えているかな?など、助産師さんにいろいろきいてみんなで話しませんか?

日時 1月9日(木) 10:00～11:30 (受付9:45～10:00)
場所 検診室(区役所1階)
テーマ 授乳方法・ポジショニングについて
持ち物 母子健康手帳・おむつ・着がえ・ミルク等

出張!みんなで母乳相談 **無料**

今月は今川地域の親子サロンに助産師さんが出張します。ぜひこの機会にご利用ください!

日時 1月27日(月) 13:30～15:00
場所 今川地域振興センター2階(西今川3-6-7)
問 保健福祉課(健康づくり) 1階14番
☎ 06-4399-9968 ☎ 06-6629-1265

東住吉区子ども・子育てプラザからのお知らせ

☎ 06-6699-3600 ☎ 06-6699-3600



バルーンアートにチャレンジ!

無料

バルーンを使っていろんなものを作ってみよう!
日時 1月26日(日) 10:30～11:30
場所 子ども・子育てプラザ1階 クラブ室
対象 区内在住の小学生と保護者 **定員** 10組程度(子どものみの参加も可)
申込 1月11日(土)～18日(土) 9:30～17:00
電話・来館・HPにて
1月19日(日) 抽選(当選者のみ電話連絡)

東住吉図書館からのお知らせ

☎ 06-6699-7000 ☎ 06-6699-3222



赤ずきん&ドロップスの冬のおはなし会

よみかせボランティアグループ「赤ずきん&ドロップス」の楽しいおはなし会です。こころもからだもあたたまるような絵本を一緒に楽しみましょう。おすすめの絵本も展示します。
日時 2月1日(土) 14:00～14:45
場所 東住吉会館 大会議室(図書館と同じ建物の2階)
対象 どなたでも **定員** 50人(当日先着順)

えほんを一緒に
たのしもう

『なにたべているのかな?』
とよたかずひこ/著 アリス館
いぬさんがご飯を食べています。「なにかたべているね」「いぬさんなにたべているのかな?」「そう、おにく!」と文章を声に出して読むと、一緒に絵本を見ている家族に話しかけているようです。表情のはっきりとした簡素な絵で、ごきげんな食事の雰囲気を感じ取れます。親子で絵本を読みながら、ワイワイ話をする楽しみのある絵本です。



1月 **いっしょにがんばらん!**
おやこレシピ

焼きカレーチーズ入りポケットパン



区食生活改善
推進員協議会
担当:南百済校区
栄養価(1人分)
エネルギー329kcal
食塩相当量1.6g

材料(4人分)

食パン(4枚切り)……4枚 サラダ油……… 大さじ1/2
あいびき肉……… 100g カレールウ…1かけ(約15g)
たまねぎ……… 1/4個(50g) 水……… カップ3/4
にんじん……… 1/6本(30g) つけあわせ……… 適宜
ペビーチーズ…1個(約15g) (ミニトマトなど)

作り方

- ①たまねぎとにんじんはみじん切りにする。
- ②フライパンに油を熱して①を入れて弱火の中火で炒め、たまねぎが透きとおったらあいびき肉を加え、肉に火が通ったら水を加えて3分煮る。
- ③②の火を止めてカレールウを加え混ぜ、ルウが溶けたら火をつけ、細かく切ったペビーチーズを入れてとろみが出るまで煮たのち、火を止めて粗熱をとる。
- ④食パンは耳を切り落とし、断面に切り込みを入れてポケットを作り、③を詰めてオーブントースターで焼いて器に盛り、付け合わせを添える。

今回は食パンで作りましたが、ポケットパンの原形は地中海沿岸や中東、北アフリカなどで食べられているピタパンというパンなんです。

レシピは
HPでも
公開中

問 保健福祉課(健診) 1階13番
☎ 06-4399-9882 ☎ 06-6629-1265



なでしこ感想
アンケート

1月20日(日)まで

広報東住吉『なでしこ』1月号はいかがでしたか?印象に残った記事など、感想をお送りください。今後の紙面づくりの参考にさせていただきます。



広報東住吉『なでしこ』は77,200部発行し、1部あたりの発行単価(配布費用含)は約25.25円です。そのうち約2.59円を広告収入で賄っています。

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。