

子どもも大人も楽しめる

# 絵本ライブ

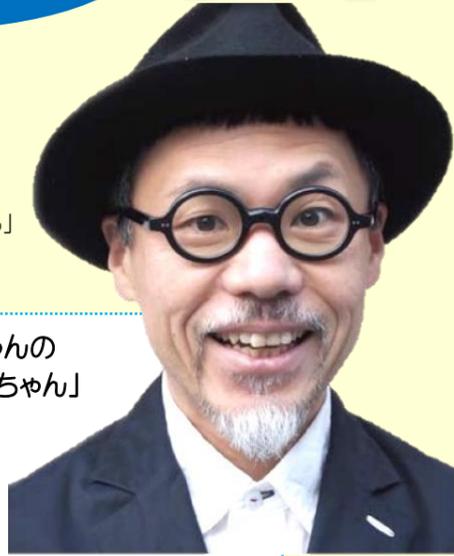
入場無料

MBS ちんぷいぷい  
「とびだせえほん」に出演中!

絵本作家

長谷川 義史氏

1961年 大阪府生まれ  
主な作品に「おじいちゃんのおじいちゃんのおじいちゃん」「いいからいいから」「うえへまいるまゐる」「おたまさんのおかいさん」他



「おじいちゃんのおじいちゃんのおじいちゃんのおじいちゃん」



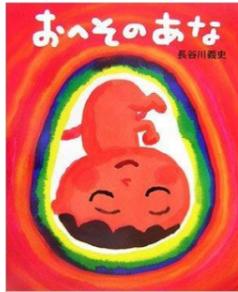
B L 出版

長谷川義史さんの記念すべき  
絵本第1号!!

「おへそのあな」

B L 出版

赤ちゃんがお母さんのお腹の中で、おへそのあなから見ているのは、生まれてくるのを待っている家族の様子。命の誕生が楽しく描かれ、優しい思いに溢れています。



「大阪うまいものうた」

佼成出版社

大人も子どもも歌って踊れるご当地ソング。壁のポスターや看板など、絵の隅々まで大阪を楽しめる、The Osaka な1冊です。



「だじゃれ日本一周」

理論社

47都道府県をだじゃれで巡ります。各県の名物や名産品などがしっかり描き込まれており、旅行気分も味わえます。親子で笑って楽しんでください。



日時 平成28年1月24日(日)  
午後2時~午後3時30分  
(午後1時30分開場)  
場所 城東区民ホール  
対象 城東区在住、在学、在勤の方  
定員 当日先着500名  
問合せ 城東区保健福祉センター  
☎ 06-6930-9857 FAX 06-6932-1295



城東区  
マスコット  
キャラクター  
コスモちゃん

一時保育もあります(要事前申込・無料)

対象 1歳~未就学児  
定員 10名(申込先着順)  
申込み 平成28年1月5日(火)~1月15日(金)  
土日祝を除く9時~17時30分  
☎ 06-6930-9857 担当・子育て支援室



絵本カフェ COCOARU(ココアル)に行ってきました!!

おしゃれな店舗に  
子ども連れOKが  
嬉しい♡



住所 大阪市城東区成育1-1-13  
☎ 06-6932-2700  
✉ cocoaru@npo-assort.com  
OPEN 11:00-17:00  
CLOSE 水・日・祝  
facebookやっています

就労継続支援B型事業所  
障がいのある方と一緒に  
お店を作っています



ベビーカーでも入れます。  
離乳食の持ち込みが  
可能です。



不要な本を持っていくと  
ポイントがもらえます。



自家製シロップを使った  
ドリンクや手作りケーキ、  
ホットサンドなど  
とても美味しいです。

## 子育て応援しちゃいます! わくわく城東

発行・城東区役所 子育て支援室 06-6930-9857  
編集・育児サークルシングルズ team\_singlez@yahoo.co.jp  
協力・城東区子育て支援連絡会

No. 32

平成28年1月

発行

## 幼児も楽しめる かんたん♡凧

### くるくる凧

材料 画用紙、ペン、はさみ、ひも約50cm、テープ、  
画用紙や新聞紙を丸めて棒状にした紙筒



- ①画用紙にぐるぐる線を描きます。
- ②色や模様をつけます。
- ③線に沿って切ります。
- ④中心にひもをつけます。

### ビニール袋凧

材料 スーパーの袋  
ひも約30cmと約60cm

- ①短いひもの両端を袋の持ち手に結びます。  
風の強い日は、輪にした部分が手に食い込むので、注意しましょう。
- ②短いひもの真ん中あたりに長いひもを結びます。(赤丸部分) 反対側を輪にして結びます。

### 第42回城東区民新春たこあげ大会

日時 1月17日(日)10:00~12:00

場所 蒲生公園グランド ※雨天の場合、催し内容を変更して城東区民ホール

手作り凧のコンテスト(小学生の角凧が対象)、「日本の凧の会大阪」の創作凧展示、壊れた凧を修理する「たこの病院」、ぜんざいコーナー、べったん大会 ほか

問合せ・申込み コミュニティ育成事業所 中央2-11-16「ゆうゆう」南側外階段2階  
☎06-4255-6066 FAX06-4255-6088

## 親子で作って かんたん♡おやつ

### ポテトピザ



材料(1人分)  
じゃが芋 50g  
牛乳 5g  
ハム 10g  
ピザ用チーズ 10g  
マヨネーズ 5g

#### 作り方

- ①じゃが芋は皮をむき、さいころに切り、ゆでておく。ハムは小さく切る。
- ②マヨネーズと牛乳を合わせておく。
- ③じゃが芋・ハムを②のマヨネーズでよく和える。
- ④③をアルミカップに分け入れて、上にピザ用チーズをのせ、230度にあたためたオーブンで約5分焼く。(チーズが溶けて、焦げ目がつけばよい)

### ホットパイ

材料(1人分)  
春巻の皮 1枚  
シナモン 少々  
バナナ 1/2本



#### 作り方

- ①バナナの皮をむき半分に切る。
  - ②春巻の皮にバナナをのせ、シナモンをふり、包む。
  - ③包み終わりを下にして並べ、180度に熱したオーブンでかりっとなるまで焼く。
- ※食物アレルギー対応(バナナ除去の場合)  
バナナ1/2本  
↓  
いちごジャム15g、シナモンは不要

### パリパリ



材料(1人分)  
春巻の皮 1枚  
マーガリン 5g  
小麦粉 少々  
グラニュー糖 3g  
水 少々  
ごま 3g

#### 作り方

- ①春巻の皮は4つに切っておく。
- ②マーガリン、グラニュー糖、ごまを混ぜ合わせておく。
- ③春巻の皮に②をぬり、いろいろな形に折る。
- ④クッキングシートを敷いたオープン皿に並べ、180度にあたためたオーブンで約10分焼く。

### チーズビスケット

材料(1人分)  
ホットケーキミックス 20g  
マーガリン 8g  
卵 5g  
粉チーズ 3g



#### 作り方

- ①マーガリンは、直前まで冷やしておく。
- ②ボールにホットケーキミックス、粉チーズ、マーガリンを入れて、ポロポロになるまですり合わせる。
- ③②にとき卵を加えてよく混ぜ、ひとまとめにする。
- ④③の生地をクッキングシートの上で、オープン皿の大きさまで、出来るだけうすくのばし、3×8センチ位の大きさに包丁で切り目を入れ、フォークで軽く穴をあける。
- ⑤④をクッキングシートのままオープン皿にのせ、170度にあたためたオーブンで10~15分焼く。