

わくわく城東

平成29年
4月発行

今月注目の子育て情報を紹介
**ピックアップ
インフォメーション**

城北川 桜まつり

通り抜け・夜桜ライトアップ

入場
無料

日時 4月8日(土)▶9日(日) 雨天中止
※ライトアップ(18:30~20:30)

会場・内容 北会場(北葦橋~中葦橋 遊歩道)▶4月8日(土)・9日(日)
桜のライトアップ/桜の通り抜け
南会場(今福大橋周辺 ほか)▶4月8日(土)
桜のライトアップ/ストリートキャンドル

※ペットボトルや牛乳パックを使った地球にやさしい手づくり灯ろうです!



主催 アイラス城北川実行委員会・城東区役所 **問合せ** 城東区役所市民協働課 TEL.06-6930-9041 FAX.06-6931-9999

城東図書館 おすすめ **新刊よんでみて**



ちやぷちやぷーん (こどものとも0.1.2. 2017年2月号) 文:得田之久 絵:及川賢治
出版社:福音館書店 2017年2月発行 20x19cm 22ページ

ページを開くとかわいい動物たちが元気いっぱい、画面いっぱいに飛び出します。「くまさんおすもうどすどすどっすん」「ぶたさんでんく

りがえし ごろごろごろん「うさぎさんじゃんぶ びよんびよんびよん」カラフルな絵とことばのリズムの楽しさに、春をむかえて心も弾みます。

子づれ DE どうぞ

赤ちゃん・お子様つな
大歓迎のお店をご紹介します

育児の合間にホッとひととき
ママにも子どもにも嬉しいがいっぱいのおしゃれカフェ

通路が広くベビーカーでも
通りやすい店内は、ナチュラル
テイストで落ち着きがあり
ます。テーブルや椅子が低め
で子どもも座りやすいです。
コーヒーは、ノンカフェイン
も扱っており、生豆を自家焙
煎しているというこだわり。
妊婦さんや母乳育児中のマ
マでも、フレッシュで美味し
いコーヒーが味わえます。息
抜きにぴったりですよ!



Encore! Coffee Roastery
(アンコールコーヒー ロースタリー)
城東区中央2-15-12-108 TEL.06-6180-7033
9:00~18:00 火曜定休(年末年始休みあり)
<http://encorecoffee.roastery.tumblr.com/>

城東区の小児科医を紹介します

まちのお医者さん

[嶋野医院] 内科 小児科

亀田先生は、昭和4年から続く
病院を受け継ぐ3代目です。幼少
期に通われていた方が大人にな
り、再び受診するということがも
しばしばあるんだそう。「アットホ
ムな場所でありたい」と考える、優
しい笑顔の先生です。趣味は食
べることで、特に好きなものは和食!
休日には美味しいものを求めて遠
方まで足を運んでいるそうです。



城東区嶋野西4-2-26
(JR東西線 嶋野駅より西へ徒歩10分)
TEL.06-6961-3147
Doctor **亀田 充** 先生
■ 経歴 ■ 京都府立医科大学卒業 / 京都鞍馬口病院
(現 医療センター)勤務 / 平成4年から嶋野医院

発行 ■■■ 「子育てするなら城東区推進委員会」06-6930-9857
編集 ■■■ 都島区.com、城東区.com
Text/石井麻優子、塩田史佳 Design/maomao
協力 ■■■ 城東区子育て支援連絡会、
嶋野医院、
Encore! Coffee Roastery



* 取材協力店募集 *

「わくわく城東」では、紙面に子育て情報を提供して下さるお店、病院
を募集しています。詳しくは下記、問合せフォームまでご連絡ください。

<https://ws.formzu.net/fgen/S25077359/>



城東区の

お花見

いいところ
こんなところ

陽射しがぼかぼか暖かくなり、草花が一気に
華やかになりましたね!待ちに待った春の訪れに、
親子でわくわくしているのではないですか?
今月号では、城東区の桜の名所をご紹介します。
お花見がてら、子どもと一緒に散歩しませんか?



中浜下水処理場

城東区中浜1丁目17番

大阪市で3番目に出来た下水処理場です。場内に
整備された「中浜せせらぎの里」周辺には、約300本
の桜が植えられ、桜のトンネルが作り出されます。夜
にはライトアップされ、夜桜を楽しむこともできま
すよ。飲酒は不可ですが、お弁当は持ち込み可能で
す!

桜と施設の一般公開

- 桜の通り抜け
3月30日(木)~4月9日(日)
午前9時~午後8時まで
《一部ライトアップを行います》
 - 施設の一般公開
4月8日(土)
午前10時~午後3時まで
※雨天時には中止する場合があります。
- 【問い合わせ】大阪市建設局東部方面管理事務所 TEL.06-6969-5841

鯉江北公園

城東区今福西5丁目13番

通称さくら公園と呼ばれています。ように桜が植えられているので、360度綺麗
な花を見渡せます。桜が咲き乱れる中、子
どもと一緒に遊ぶのも楽しそうですね!



簡単♪

お花見弁当レシピ

~ 可愛い★手まり寿司 ~



材料

酢飯、野沢菜の漬物(葉っぱ部分)、きゅうり、ハム、
薄焼きたまご、海苔、茹でエビ、鮭フレーク、スライスチーズ

準備

- 酢飯を30グラムずつ分けておく。(お茶碗一杯ぶんを5等分)
- きゅうりはピューラーで薄切り、ハムは花型で抜く。
- 薄焼きたまごを2枚作り、1枚は星型で抜く。
- スライスチーズは星型で抜く。

作り方

- ① ラップにそれぞれ具材をのせる。
- ② 具材の上に酢飯をのせる。
- ③ ラップできゅっと丸める。

型抜きなどお手伝いが
できるお子さんは
一緒に作ってみてね!