

“食の秋” “読書の秋” “スポーツの秋” “実りの秋” “行楽の秋”
など、「〇〇の秋」と言われることが多い季節！

そんな「秋」を満喫、体験できるものをちょこっと紹介しま～す！

芸術の秋

「絵本の会鶴見」



鶴見区民センター 小ホールにて、
『絵本の会鶴見』による絵本の読み聞かせ、
『鶴見区音楽団』によるコンサートを開催します。
ぜひご参加ください！

【日 時】10月12日（日） 10:00～
9:40 受付、開場

【場 所】鶴見区民センター 小ホール

【対 象】区内在住の未就学児とその保護者

【費用など】入場無料、予約不要

※ 直接会場にお越しください。



「鶴見区音楽団」

読書の秋

『おちば』

おーなり由子 著

はた こうしろう 絵

ほるぷ出版



男の子が全身で落ち葉
遊びを楽しむ様子を、あざ
やかな色彩で描く。森で落
ち葉を見つけ、集めて両腕でかかえ「それっ！」
とまき散らした。次はもっとたくさんかき集め、
大きな山を作って飛び込んだ。画面いっぱいに広
がる色とりどりの葉や、落ち葉のこすれる音、
土の匂いなど、自然の美しさを五感でたっぷり味
わえる絵本だ。

<大阪市立図書館「こどものほんだな」より>

保育所（園）などの
申し込みについてなど
分からないことがあれば、
子ども・子育てサポーター
にご相談ください。



秋

災害時にも
役立つ！

食欲の秋

「バッククッキング」の紹介

～バッククッキングとは～

食材と調味料を耐熱性のポリ袋に入れ、沸騰したお湯の中に入れて加熱調理する方法で、災害時にも少量の食事づくりにも活用できます。

かぼちゃの煮物

材料(2人分)

- ・かぼちゃ・・・160g
- ・すき焼きのたれ
・・・大さじ1弱
- ・水50cc



作り方

- ① かぼちゃは食べやすい大きさに切る。
- ② ポリ袋にかぼちゃ、すき焼きのたれ、水を入れ空気を抜いて袋をしぼる。
- ③ 沸騰した鍋に②を入れ、10分程度加熱する。

調理のポイントや他レシピを掲載していますので、
こちらをご覧ください。



大阪市食育推進
キャラクター「たべやん」

10月5日(日)開催「第51回鶴見区民まつり」にて、食育ボランティアによるバッククッキングの紹介を予定しています。

保育所(園)など

一斉入所申込みが始まります！

●申込用紙の配布

日時：9月4日（木）～10月15日（水）

場所：区役所、各保育所（園）

（大阪市HPからのダウンロードも可能）

●受付・面接 ※要事前予約

期間：10月1日（水）～10月15日（水）

場所：鶴見区役所4階403会議室

※受付と面接を同時に行います。

対象のお子様と一緒にお願いします。

◆受付・面接の事前予約はこちらから ➡

※「大阪市行政オンラインシステム」

9月8日（月）～受付開始！



●不足・追加書類の提出、希望先変更

期限：11月17日（月）

※詳細は広報「つるみ9月号」、ポスター、ホームページなどで必ず確認してください。