

新春
拡大版

すくすく!

よどきす

いなだ とうか
稲田 灯夏 ちゃん
ただいま!



なかえ さくと
中江 咲十 ちゃん
はじめて帽子
かぶって見たよ!

えやま たかと
江山 雄翔 ちゃん
いと
愛都 ちゃん
生まれたばかりの妹に
ちゅー♡仲よし兄妹



くぼ かいせい
久保 海誠 ちゃん
お座りの練習中!
がんばりまーす!



おかもと かいせい
岡本 耀生 ちゃん
たくさん寝て
すくすく育てね♪



こうしま ひろと
光島 大翔 ちゃん
8か月になった
月齢パーズデー
写真です。



おおき そうすけ
大木 蒼介 ちゃん
はじめての離乳食
上手に食べれたよ♪



のむら かいき
野村 夏生 ちゃん
2月から淀川区民になり
1歳になりました

とりい みと
鳥井 光叶 ちゃん
ニコニコご機嫌



まさき おうすけ
榎木 桜介 ちゃん
イタズラだいすき。
ニヤリ



はっとり はる
服部 陽 ちゃん
暑いからママの帽子を
かぶらせてもらったよ!



あなたのお子さんも
広報誌デビューしませんか?
申込等の詳細はこちらから!



問合せ 政策企画課(広報)5階51番 ☎6308-9404

区の統計 令和6年12月1日現在の推計 区の人口:187,654人(前月比-15人) 男:93,561人 女:94,093人 区の世帯数:111,441世帯 区の行政区面積:12.64km²

広報誌の発行単価 区広報誌「よどマガ!」は毎月122,300部を発行し、1月号1部あたりの発行単価(配布費用を含む)は約18.7円でそのうち約3.1円を広告収入でまかっています。

夢ちゃん地域探検隊

淀川区にある18コの地域の中から、今回は木川地域と木川南地域の活動を夢ちゃんがレポートするよ!

各地域の活動について詳しくは



夢ちゃんレポートNo.14 木川地域



夢ちゃんレポートNo.15 木川南地域

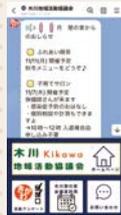
みんなはどこから地域の情報をGETしている? 掲示板? 回覧板? 口コミ?

木川地域では、LINEを活用して地域の情報を発信しているんだよ!

「盆踊り」「子育てサロン」「高齢者食事サービス」「ふれあい喫茶」「百歳体操」や「地域の一斉清掃」とたくさんイベントがあるんだけど、LINEに登録すると、いつどんなイベントがあるか定期的に教えてくれるよ!

今まで「気づいた時にはイベントが終わってた」ってことや「誰に聞いたらいいかわからない」とためらっていた人も、情報がわかりやすいね。みんな友達登録してね!

友達登録はコチラ▶▶



問合せ 市民協働課4階41番 ☎6308-9734 / 淀川区まちづくりセンター 区役所4階 ☎6309-5656

ぺったんこ〜ぺったんこ〜♪昔ながらの杵と臼でつく、できたてのお餅って美味しいよね〜。

木川南地域では、毎年冬の時期に、地域に住む人たちが集まって、もちつき大会をやっているんだ。

みんなに美味しく食べてもらえるよう、磯部餅やきな粉餅、ぜんざいといろんな食べ方を用意してくれているよ。子どもは先着順で、もちつきの体験ができるんだって! 自分でついたお餅はきっと格別だよね!

寒い冬に、温かいお餅を食べて、ほっこりしよう! みんな、当日はマイお箸とお椀を持ってきてね〜!

木川南地域 ふれあいもちつき大会

日時 2月9日(日)9:00~12:00(予定)

※雨天の場合、

2月16日(日)に順延

場所 木川南小学校



777の 食べるを育てる! つくってえーよう!

パッククッキングとは、食材と調味料をポリ袋※に入れ、沸騰したお湯の中に入れて加熱調理するものです。調味料は普通に調理する際の半分くらいでOKで、栄養やうまみを逃しません。今回はパッククッキングで作るレシピをご紹介します!

※ポリ袋は「強化ポリエチレン」「高密度ポリエチレン」と表示があるもの。

ポイントは しっかり空気を抜くこと!

後片付けも簡単で、食器がなくても食べられます。1つの鍋で複数の料理を作ることができる等のメリットがあります。時間も節約できるエコな調理方法です!



栄養士の777です!



調理時間 45分

災害時にも活用できます!



鮭のかす汁

材料 2人分 (292kcal/塩分4.7g)

- 鮭..... 80g
- 大根..... 140g
- にんじん..... 40g
- こんにゃく..... 1/4枚
- ねぎ..... 1/2本
- みそ..... 大さじ1.5
- 酒かす..... 20g
- 塩..... 小さじ1/4
- 水..... 200ml

- ① 鮭はひとくち大に切る。
- ② 大根、にんじんは短冊に切る。
- ③ こんにゃくは薄切りにする。
- ④ ねぎは小口切りにする。
- ⑤ ポリ袋の中にすべての材料を入れよく混ぜる。
- ⑥ 空気を抜いて口をしぼり、沸騰した鍋に30分入れる。

問合せ 保健福祉課(健康づくり)2階22番 ☎6308-9882

大阪市総合コールセンター

市の制度や手続き、イベント情報、夜間・休日緊急のご案内などは、大阪市総合コールセンター「なにわコール」まで。
☎4301-7285 ☎6373-3302(8:00~21:00 年中無休) https://www.osaka-city-callcenter.jp/

市政・区政へのご意見はお気軽に

政策企画課
☎6308-9683 ☎6885-0534