



たからっこ広場

今月から市内にある子どもの遊び場を紹介します。

今回は、大更第二学童保育クラブ隣にある子育て支援施設「たからっこ広場」を紹介します。

たからっこ広場では、子どもが安心して過ごせるフロアでリズム遊びやお絵描き、お散歩など親子で楽しめる遊びや育児相談などを行っています。

それぞれの年齢に合ったおもちゃや絵本のほか授乳

コーナーやベビーベッドも備えています。

ちょっとした空き時間などに、親子で気軽に利用してみませんか。



毎月季節に合わせた企画を用意しています。12月には、親子で楽しめるクリスマス会や忘年会などを開催予定。気軽に参加してください。



詳しくはこちら



開所時間：10：00～15：00

利用予約：不要

利用料：無料

利用対象者：就学前の子どもと家族

休所日：水曜・日曜・祝日・年末年始

問い合わせ先：090-7527-8647



- 1人当たり -
22kcal/塩分0.5g

調理時間
約 10分

今月は
三五八漬け
三五八とは、塩、こうじ、ご飯を3対5対8の割合で混ぜることから三五八と呼ばれるようになったといわれています。三五八で漬けることで、こうじの甘みと香りを感じられます。三五八は、野菜を漬けて長期保存するために使うのももちろんですが、肉や魚を漬けても、やわらかくなりおいしく食べられます。



市食生活改善推進員
連絡協議会



- 今月の担当 -
松尾地区の皆さん

作り方
三五八
① ご飯は粗熱をとる。
② ①にこうじ、塩をよく混ぜ、容器に入れ、常温で保存する。夏は5から6日、冬は10日程度でやわらかくなる。
三五八漬け
① 野菜は乱切りにする。
② ボウルに①を入れ、三五八を混ぜ合わせる。
③ ポリ袋に移し入れ、冷蔵庫に入れて味がなじんだら完成。

- 材料 -

【作りやすい分量】

- 三五八 -

☆ご飯… 5合
☆こうじ… 500g
☆塩… 400g

- 三五八漬け -

☆キュウリ
☆ズッキーニ
☆パプリカ(黄・赤)
☆三五八… 100～130g

合わせて
1kg