

子育て

4 ファミサポ講習会

一時預りや送迎など、子育てを応援する提供会員*に関心のある人が、安全・安心な子育てのサポートについて学べます。当日は提供会員の登録もできます。*子育ての支援を必要としている依頼会員を有償で手伝う会員のこと

●「感染症(コロナ、ノロ、インフルエンザ)予防対策について」

◎ 11月30日(木) 10:00~12:00

所 市役所 5 階 502会議室

定 15人(先着順)

他 託児あり(3人(先着順)、11月24日(金)までに申込要)

申 11月6日(月)~24日(金) 9:00~17:00

●「家庭で出来る応急処置とAEDの使用方法」

◎ 12月15日(金) 10:00~12:00

所 市役所 8 階 大会議室

定 50人(先着順)

他 託児あり(3人(先着順)、12月8日(金)までに申込要)

申 11月6日(月)~12月8日(金) 9:00~17:00

申・問 ファミリー・サポート・センター

(さわやか保健センター3階、子育て相談センター内)

☎・FAX 564-7895



3 離乳食レストラン

食育の話や試食(大人のみ)、座談会を行います。

◎ 12月13日(水) 10:00~11:25

所 さわやか保健センター

対 市内在住の4~10カ月児とその保護者

定 15組(先着順) 料 200円

申 11月10日(金) 10:00~、最新の情報を市ホームページ(二次元コード)で確認し、ネット予約システムから申し込み

※ネット環境が無い場合は、お問い合わせください

申・問 子育て相談センター

(さわやか保健センター3階)

☎561-2331、FAX 561-2491



子育て応援サイト
子育て情報はこちら

1 妊婦教室
「お産の準備と過ごし方&ヨガ」

お産に向けて心と体の準備など、助産師が分かりやすくお話しします。パートナーも参加できます。

◎ 11月27日(月) 10:00~11:30

所 ミナクサ☆ひろば

対 市内在住の妊婦とその家族

定 10組程度(先着順)

申 11月14日(火)~24日(金) 9:00~17:00に、施設に直接か電話で(月曜日を除く)

申・問 ミナクサ☆ひろば

(野路一、西友南草津2階)

☎562-3793、FAX 562-3794

2 親子で楽しい
リトミック

親子でリズムに合わせて体を動かしながら、楽しくリトミック遊びをしましょう。

◎ 12月8日(金)

9:30~10:15(0、1歳)

11:00~11:45(2歳以上)

所 市役所 8 階 大会議室

対 市内在住の未就園児とその家族

定 各20組(先着順)

申 11月27日(月)~29日(水) 9:00~16:00に、子育て応援サイト(二次元コード)から申し込み

申・問 子育て相談センター

(さわやか保健センター3階)

☎561-2339、FAX 561-2491



草津の古代を掘る番外編“激動”の文化財調査~約40年を振り返って~

今回は“番外編”として市の文化財行政が動き始めたときから約40年にわたり、市内のさまざまな文化財行政に携わってきた2人を講師に迎え、当時の苦労話も交えながら調査成果を紹介します。

◎ 12月2日(土) 13:30~17:00 所 市役所 2 階 特大会議室 定 300人(当日先着順)

問 歴史文化財課(6階) ☎561-1503、FAX 561-2488

やっぱり草津がいい

草津市のできごとを紹介します。

小学生が草津市消防団詰所を見学しました

9月26日、玉川小学校4年生の97人の生徒が校外学習で、第8分団詰所を見学しました。3クラスが30分間ずつ見学し、事前にクラスごとに取りまとめた質問に団員が答え、地域防災力の大切さを学習しました。中でもポンプ車の乗車体験や資機材の感触体験は大変好評でした。



問 危機管理課(1階) ☎561-2325、FAX 561-6852
 ・湖南広域消防局 西消防署(上笠町) ☎568-0119、FAX 568-2119
 南消防署(野路九) ☎564-4951、FAX 564-0613

「草津市と草津ライオンズクラブの連携・協力に関する協定書」を締結しました

草津市と草津ライオンズクラブ(協力:ライオンズクラブ国際財団)は、ゼロカーボンシティ実現に向けて、脱炭素事業をはじめとした環境活動に連携・協力して取り組んでいくために、10月14日に協定を締結しました。



問 温暖化対策室(馬場町、クリーンセンター2階) ☎561-6581、FAX 561-6584

里芋と琵琶湖からすま蓮根の挟み焼き



材料(4人分)
 琵琶湖からすま蓮根...200g 鶏ひき肉...100g
 里芋(冷凍)...100g 片栗粉...小さじ2
 酒...小さじ2 マヨネーズ...小さじ1/2
 塩...小さじ1/4 サラダ油...大さじ2
 大根おろし...適量 大葉...4枚
 ポン酢...適量 酢(酢水用)...大さじ1



- 蓮根の皮をむき、5mm程度の厚さ(食べやすいサイズ)に切り、酢水にさらす(水500mLに酢大さじ1目安)
- 蓮根の切れ端があれば、みじん切りにしておく
- ①の蓮根をキッチンペーパーに並べて水気を取り、片面に片栗粉(分量外)をふりかけなじませる
- 里芋はやわらかくなるまで茹で、つぶして冷ましておく
- 鶏ひき肉に酒をふり、みじん切りにした蓮根とマヨネーズ、塩、片栗粉を加えてよくこねる。里芋も混ぜてタネをつくる
- タネを③のせて、蓮根の穴に押し付けるようにして片栗粉をふりかけた面に挟む
- フライパンに油をひき、中火で蓋をして様子を見ながら3分焼く
- 鶏ひき肉が白っぽくなり、蓮根に焼き色がついたら裏返し、蓋をして3分焼く。大葉と大根おろし添えて、ポン酢をかける

●1人分当たり
 エネルギー...193kcal
 食塩相当量...0.6g
 食物繊維...1.8g



草津・たび丸Kitchenの公式レシピはこちら

コツとポイント

草津ブランドの琵琶湖からすま蓮根を使用したレシピです。もっちりした里芋と、さくさくした蓮根の2つの食感を味わえます。



cookpad recipe