

ほけんだより

いきいき健康推進課 ☎0175-28-5800



☆みんなキッズルームに大集合☆ ～子育てサロンがやってくるよ～

むつ市で活躍している子育てボランティア“子育てサロン”的さんがいらして、移動教室を行います。キッズルームに遊びに来たことがない方、この機会にぜひ遊びにいらしてください。



楽しいことがいっぱいの キッズルーム

日時:平成22年11月24日(水)

時間:10:30~12:00

(キッズルームは16時まで開放しています。終了後もご自由にお過ごし下さい。)

場所:保健福祉センター

対象者:就学前のお子さんと保護者の方



キッズルーム&ママカフェルームで お菓子作りをしました



10月はハロウィン！かぼちゃを使ったお菓子作りをテーマに3種類のかぼちゃのお菓子を作りました（かぼちゃチーズブリツツ、かぼちゃの汁粉、蒸しかぼちゃ）。妊婦さんの体重管理にも、お子さんのおやつにも最適なお菓子を作りました。お子さんも手伝ってくれ、とてもおいしくできました✿



かぼちゃの汁粉 (6人前／1人前164kcal)

かぼちゃ	250g
低脂肪牛乳	200ml
ココナッツミルク	80ml
砂糖	大さじ2
《白玉団子》	
白玉粉	1カップ
水	100~120ml
ゆで小豆	30g

- ① かぼちゃの種とワタを取って皮をむき、一口大に切り、耐熱皿にかぼちゃを並べ、ラップをかけ電子レンジで約4分程度加熱する。
- ② 柔らかくなったら熱いうちによくつぶす。
- ③ かぼちゃに、牛乳・ココナッツミルクと砂糖を入れミキサーにかける。
- ④ ③を鍋に移し、沸騰しない程度に過熱する。
(白玉団子)
- ⑤ ポットに白玉粉と水を加え、耳たぶくらいの柔らかさになるまで混ぜ、一口大に丸める。
- ⑥ 鍋にお湯を沸かしてゆで、白玉粉が浮いてきたら氷水にとって冷まし、ザルにあげて水気を切る。
- ⑦ 器に白玉粉、かぼちゃの汁粉を注ぎ、ゆで小豆をのせる。



蒸しかぼちゃ (6人前／1人前42kcal)

かぼちゃ	300g
バター	10g
はちみつ	10g
レモン汁	適量

- ① かぼちゃの種とわたを取って一口大に切る。
- ② 耐熱容器にかぼちゃを並べ、ラップをかけ電子レンジで約4分程度加熱する。
- ③ バターとはちみつを混ぜ、かぼちゃの上にかける
- ④ レモン汁を少しかける