



家族もぐもぐクッキング 5月のご案内

爽やかな風が気持ち良い季節となりました。今年度も“もぐもぐクッキング講座”では、親子家族のみなさんと一緒に四季を感じながら、作る楽しさや驚き、おいしさをたくさん体験していければと思います。

★今月のメニュー

キャベツとツナのお好み焼き



(内容は都合により変更することもあります)

--- イメージ図 ---

旬のキャベツをちぎって混ぜてお好み焼きを作り、家族で味わってみませんか。

★日程 5月9日(土) 午前10:00~11:30

★場所 くっきんぐランド 始まる15分前に来てください。

★「キャベツとツナのお好み焼き」の材料とアレルギー表示(27品目中)



キャベツ	薄力粉	小麦使用	ツナ(水煮缶詰)	サラダ油	塩
------	-----	------	----------	------	---

※その他、使用する材料に関してご不明な点がございましたらゆめっこへお問い合わせください。

★対象 2歳~就学前の子どもとその家族

★定員 6組

★持ち物 エプロン、三角巾、マスク(大人も子どもも必要です)
飲み物(お茶または水)

※長髪は束ね、ネイルを取って、爪を短く切ってご参加ください。

★参加費 大人、子どもとも 一人 200円

※おつりのないようにお持ちください。

★申し込み 4月23日(木) 10:00~

※安全衛生対策のため、参加者以外の入室はできません。

キャベツは加熱すると甘みが増えておいしいよ。



左記QRコードもしくは大津市ホームページ『ゆめっこ通信』からお申込みください。



幼児期のおやつ(補食)とは?



幼児期は体の成長が著しく、毎日たくさんの栄養を必要とします。しかし、消化吸収能力は十分に発達していないため、朝・昼・晩と3回の食事で摂りきれない栄養や水分をおやつで補います。

おやつは補食ともいいます。おやつは子どもたちの楽しみであったり、疲れを取ったりする意味で大きな役割を果たしますが、与え方にはいくつかポイントがあります。

子どものおやつの目安量は体格や運動量によっても異なりますが、3歳未満児は午前・午後あわせて約100~150kcal、3歳以上児は午後約200kcalです。例えば牛乳・チーズなどの乳製品や果物をうまく組み合わせると、食事で不足しがちなカルシウムやビタミンを摂る事ができます。

食ベムラがあるお子さんや、食の細いお子さんなどは、おにぎりやうどん・お好み焼きなど、軽食に近いものをおやつとして取り入れ、楽しくおやつが食べられるといいですね♪

