

病児保育室 ほっとチュッピー



専任の看護師や保育士と過ごす子どもたち

三宅内科小児科医院内の病児保育室「ほっとチュッピー」では、小学生以下の子が病気やけがで通園・通学が困難な場合に、一時的に子どもを預かります。専任の看護師と保育士が、病院併設の専用保育室で病状に合わせて預かるので、安心して利用できます。

○**利用時間** 月・火・木・金曜日は午前8時30分から午後5時30分まで(午後6時まで延長可能)。水・土曜日は午前8時30分から午後0時30分まで
※時間に遅れないようご協力ください

○**利用金額** 1日2000円、半日1000円。希望者のみ、昼食300円、おやつ1回100円

詳しくは、市かほっとチュッピーのホームページをご覧ください。ほっとチュッピー(☎8882)までお問い合わせください。

問い合わせ こども課子育て支援係(☎8268)



市ホームページ



ほっとチュッピーホームページ



チュッピー子育てほっとメール

kosodate@city.soja.okayama.jp

子育ての相談をしたくても時間がとれない人、窓口で相談しにくい人の悩みに、チュッピーと職員・保健師が答えます。



問い合わせ こども課子育て支援係(☎8268)

子育て王国そじゃ

2022 そうじゃペットカレンダー販売中

2022年のそうじゃペットカレンダーを500円(税込み)で販売中。「あなたにとって一番やさしいまちそうじゃ」をコンセプトに募集した315匹のかわいいペットとチュッピーが掲載されています。

市役所(魅力発信室)・各公民館(中央・東・西・昭和・山手・清音)・各出張所(北・西・昭和・山手・清音)で販売しています。

問い合わせ 魅力発信室(☎8308)



2022 そうじゃペットカレンダー
Soja calendar 2022 Lovely pets & Chuppy



学校給食 おすすめレシピ

キクラゲの中華あえ



●材料(4人分)

- モヤシ…120g ●チンゲン菜…48g ●ニンジン…20g
- 乾燥キクラゲ…0.8g
- 調味料…ゴマ=2g、しょうゆ=大さじ1と2分の1
酢=小さじ1と2分の1、砂糖=小さじ1、ごま油=小さじ2分の1

●作り方

- ① チンゲン菜を2から3cm幅、ニンジンは短冊切りにしておく。
- ② 乾燥キクラゲを水につけて戻す。
- ③ ニンジン、チンゲン菜、モヤシの順に鍋に入れてゆでる。ゆで上がった後、水気を切る。
- ④ 調味料を混ぜておく。
- ⑤ ③と戻したキクラゲを④であえる。

●その他の献立 キムチラーメン、牛乳、揚げ餃子