



4月から入曽保育所は 基幹型保育所としてスタートします



基幹型保育所とは、妊娠期から子育て期までの身近な相談窓口、民間保育所との連携体制の構築、医療的ケア児や配慮が必要な児童の受け入れなどの機能を有する、地域の子育て支援の中心的役割を担う保育所です。

○一時預かり

入曽保育所の一時的預かりの利用が、5月1日(木)からスタートします。利用するための登録受付を4月1日(月)から開始します。

保育時間 月～金曜日の8時30分～16時30分

対象年齢 満1歳～未就学児

利用定員 1日8名

利用日数 1カ月あたり12日まで

利用料金／保育料4時間以内1,000円(4時間を超えた場合は1,500円) **昼食代**200円 **おやつ代**100円
※5月の利用は、4月10日(木)までに登録した方を優先します。利用登録の際に面接があります

受付時間 月～金曜日の13時30分～17時

申込み 4月1日(月)から入曽保育所へ

☎2958-6347



○利用者支援

妊娠期から子育て期のさまざまな相談に保健師や保育士が応じます。来所することができない方に対しては、電話での子育て相談も行います。



また、妊娠の届けを提出できるほか、母子(親子)健康手帳の交付を受けることができます。

相談時間 月～金曜日の9時～16時30分

利用者支援専用ダイヤル

☎2997-9088(4月1日以降)



問合せ 保育幼稚園課へ☎2941-4093



今月のメニュー

ニンジンの肉巻き
トマト煮

今月の食材 トマト



材料・4人分

- トマト1個 ● ニンジン1本 ● 豚肉(薄切り)300g
- インゲン6本 ● 小麦粉適量 ● バター 20g
- A ● トマト缶1缶 ● コンソメスープ(固形)2個
- にんにく(おろし)1片 ● 塩・こしょう少々

作り方

- ① ニンジン皮をむき、5cmの長さ、1cm角の拍子木切りにして、インゲンと一緒にさっとゆでる
- ② ゆでたインゲンを5cmの長さに切る
- ③ ニンジンとインゲン各2本を中心に豚肉で巻き、小麦粉をまぶす
- ④ フライパンでバターを熱し、③の巻き終わりを下にして転がしながら焼く
- ⑤ ■ A を加えて7～8分煮る
- ⑥ トマトをざく切りにして⑤に加え、軽く混ぜる

- 狭山産の食材を使ったレシピを紹介しています。クックパッドの「狭山市公式キッチン」でもご覧いただけます。
- もぐもぐ sayama のレシピ集(冊子)は広報課で販売しています

