

すこやか赤ちゃん出産お祝い金について

村では、新生児に対して出産お祝い金を支給しています。「南阿蘇村すこやか赤ちゃん出産祝金規則」で、支給の要件が次のように定められていますので、対象者はご確認の上、申請期間内に手続きをお願いします。

○支給要件 (対象新生児を出産した方で、以下の要件を全て満たす方)

- ①対象新生児の出産日において、村内に住所があり、かつ、居住している期間が連続して1年以上を経過していること。
- ②対象新生児の生まれた日から、対象新生児とともに引き続き1年以上村内に住所を有し、かつ、居住すること。
- ③出産された方およびその配偶者が、村税および国民健康保険税を完納していること。



○申請期間 対象新生児が生まれた日から90日以内。

〈問い合わせ〉住民福祉課 福祉係 Tel (67) 2702



保育所 食育フッキング

10月11、17、19日に、村内3つの保育所で食生活改善推進員による食育フッキングが行われました。

子どもたちはエプロンシアターで食育の話を聞いた後、おやつ作りをしました。白水と久木野保育所は『白玉せんべい』、ちょうよう保育園は『みそクッキー』を作りました。

子どもたちはフッキングがとても好きで、興味津々で喜んで作っていました。最後には、食改の方に「また来てね～」と声をかけていました。

レシピ

白玉せんべい

(材料)

白玉粉	20g	砂糖	1g
牛乳	10g	塩	少々
桜海老	1g		
しらす	1g		
青海苔	少々		

- ①ボウルに白玉粉と砂糖と塩を入れて、牛乳の1/4を加えて、しばらく置いてなじませる。粉が牛乳を吸ったら、残りの牛乳を少しずつ加えていき、耳たぶくらいの柔らかさになるようにこねる。
- ②フライパンに生地を直径3cmくらいの円形に伸ばしておき、桜海老、しらす、青海苔を上からのせて軽く押し付ける。
- ③フライパンを中火にかけて、表面が少し膨らんで中まで火がとおるように両面を焼く。



味噌クッキー

(材料)

薄力粉	100g	牛乳	20g
味噌	10g	バター	30g
砂糖	40g	ゴマ	20g

- ①薄力粉以外の材料をよく混ぜ合わせてから、薄力粉を入れてヘラで混ぜる。
- ②ラップで棒状に包み、冷蔵庫で寝かせる。
- ③固まったら、1cm幅に切る
- ④オーブンで、170℃で10分くらい焼く。

南阿蘇村食生活改善推進員【食改】は、保育所や放課後子ども教室での食育活動や災害時のパッククッキングの活動など、健康な食に関するボランティア活動をされています。

〈問い合わせ〉健康推進課 保健係 Tel (67) 2704