



こんにちは 子ども発達支援センター 「ふれいぱる」です

お子さんのことで悩んでいませんか？

「ことばが遅い？」「友達とうまく関われない」「運動発達が遅い？」「こだわりが強い？」など……。

それは、お子さんのSOSのサインかもしれません。

一人で悩まず、相談してください。一緒に考えていきましょう。

■開設日／土・日、祝日、年末年始などを除く、午前9時～午後5時

■場 所／ふれあい交流センター

■対 象／町内に在住するお子さんとそのご家族

■内 容／相談、療育支援など



●●●●● こんな活動をしています ●●●●●

発達相談

お子さんの発達に関するさまざまな相談をお受けします。

●●●●●電話・来所・訪問●●●●●

■相談日／土・日、祝日、年末年始などを除く

●電話…午前8時45分～午後5時30分

●来所・訪問…午前9時～午後5時（要予約）

■申し込み／子ども発達支援センター「ふれいぱる」

個別療育

お子さんの発達に合わせた、個別療育指導を行います。

●●●●●来所・訪問●●●●●

■相談日／月に1～4回の定期療育

1回1時間～1時間30分

■相談場所／子ども発達支援センター「ふれいぱる」、各家庭、各関係機関

「ふれいぱる」の個別療育は、こんな内容です

① シールをはる



② れんしゅうグッズ

①みる ②きく ③かんがえる



③ あそぶ



■問い合わせ／子ども発達支援センター「ふれいぱる」

(ふれあい交流センター内 ☎・FAX485-1933)

江端
(開運) 参治さん



安藤
(厚生) 正男さん



長寿88歳
おめでとうございます

《平成23年8月該当》
掲載に同意いただいた方のみ掲載しています。

いきいきふるさと推進事業

牛乳・乳製品
消費拡大
料理講習会



- 日時／12月1日(木)、午前9時30分
- 場所／開発センター 調理実習室
- 募集人数／35名
- ※先着順です。どなたでも参加できます。
- 参加料／無料
- 主催／標茶消費者協会
- 講師／虹別 中本啓子栄養士
- 申込締切／11月20日(日)
- 申し込み・問い合わせ／
- 副会長 松井ユキ子氏 (☎485-3858)
- 事務局 中嶋 静子氏 (☎485-2891)

北海道米消費拡大事業

道産米を使った
料理講習会



- 日時／11月19日(土)、午前9時30分
- 場所／開発センター 調理実習室
- 募集人数／35名
- ※先着順です。どなたでも参加できます。
- 参加料／無料
- 主催／
- 標茶消費者協会
- 北海道米消費拡大委員会
- 講師／標茶消費者協会 会長 門屋和子氏
- 申込締切／11月10日(木)
- 申し込み・問い合わせ／
- 副会長 松井ユキ子氏 (☎485-3858)
- 事務局 中嶋 静子氏 (☎485-2891)

飲んで美味しい牛乳を
さらに美味しく食べてもらいたい!

牛乳を食べよう!



J-milkホームページより提供

今月のレシピ 里いもの和風味噌グラタン

作り方

- ①里いものは上下を切り落とし、縦に6等分になるように切って皮をむいて水からゆでる。串がすっと通ったらザルにあげる。しめじはほぐし、長ねぎは斜め薄切りにする。
- ②フライパンにバターを熱し、①を軽く炒め合わせる。
- ③鍋にバターを溶かし、薄力粉を加えてよく炒めたら牛乳を少しずつ加えて溶きのばし、みそと砂糖を加えてよく混ぜ、さらに②を加えて混ぜ合わせる。
- ④グラタン皿に薄くサラダ油を塗り、③を入れAをふりかけ、トースターで焼き色がつくまで焼く。

材料

- | | | | |
|----------|------|-------|-------|
| 里いも | 350g | ■4人分 | |
| しめじ | 1パック | | |
| 長ねぎ | 1本 | みそソース | |
| バター | 20g | バター | 20g |
| サラダ油 | 少々 | 薄力粉 | 大さじ3 |
| A | | 牛乳 | 300ml |
| ピザ用チーズ | 60g | みそ | 大さじ2 |
| パルメザンチーズ | 大さじ1 | 砂糖 | 大さじ1 |

ポイント

みそソースをつくる時、牛乳は室温にもどしてから加えるとダマになりにくいです。里いもの代わりに山いもを使っても、とろみをそのまま生かすことができます。