

「すくすく」の開いている日

	火曜日	木曜日
1月	19日	21日
	26日	28日
2月	2日	4日
	9日	11日
	16日	18日
	23日	25日

2/11は
お休みです



- 10:00~15:00
 時間内ならいつ来て、いつ帰ってもOK!
- 予約なしで出入り自由
- 参加費は1家族100円です
- 昼食持参可
 (ランチタイムは12:00~13:00)
- 場所
 パルコープ城東組合員会館3階
 (大阪市城東区成育1-8-4)
 (アクセス)
 京阪電車「野江」駅より徒歩5分、
 地下鉄長堀鶴見緑地線・今里筋線
 「蒲生4丁目」駅7番出口より
 徒歩9分

※当日午前7時の時点で大阪府に暴風警報が発令された場合、その他パルコープが危険と判断した時は中止となります。

主催 おおさかパルコープ
 子育てサポートステーション

問い合わせ先
 組合員活動サポートセンター
 ☎ 0120-299-244
 FAX 0120-299-230



常設型子育て広場 「パルちゃん広場すくすく」ができました

遊びにきてね!

赤ちゃんから就学前のお子さんとその保護者や、これからママになる人が気軽に立ち寄り、ほっとできる「居場所」として「パルちゃん広場すくすく」がオープンしました。



「ここなら子どもとゆっくりできます」
 「『すくすく』に来るとよく遊んで、夜もよく寝てくれます」
 参加者の声

優しく出迎えてくれます。たまたまのコーナーで玉が転がるおもちゃなどあり、ちよつと眠たくなった赤ちゃんも寝かせることができ安心です。ランチタイムはお弁当を持ってきて食べることもできます。



ドリンクコーナーでほっと一息
 眠たくなったらベッドでお昼寝

城東組合員会館の3階に新しくできた、「すくすく」の部屋を訪れました。中に入ると、スタッフ手作りの壁飾りや童謡の歌が、

cooking

Pa・ぱつとクッキング 13

- 材料・2人分
- 豚こま切れ肉 ……150g
 - 玉ねぎ ……小1個
 - 人参 ……1/4本(4cm位)
 - ピーマン ……2個
 - 片栗粉 ……適宜
 - サラダ油 ……大1
 - ④ 砂糖・ケチャップ・酢 ……各大3
 - しょうゆ ……大1



一人当り
360K cal

- 作り方
- 玉ねぎはくし切り、ピーマンはざく切り、人参は5mmの厚さの短冊に切っておく。
 - 豚肉はくるくるとひとくちサイズに巻いて、片栗粉をまぶしざっと湯通しする。
 - フライパンに油を熱し、野菜を入れて炒め、②の豚肉を加えて炒め合わせる。
 - 全体に火が通ったら、④を絡めて炒めて、とろみがでたらできあがり。

- 材料・2人分
- 豚こま切れ肉 ……100g
 - 玉ねぎ ……中1個
 - 豆腐 ……1丁
 - だし汁 ……200cc
 - ④ 砂糖 ……大1
 - しょうゆ ……大4
 - 酒・みりん ……各大2
 - サラダ油 ……大1



一人当り
427K cal

- 作り方
- 豚肉は食べやすい大きさに切り、玉ねぎはくし切りにする。豆腐は3~4cm角に切る。
 - 鍋に油を入れて熱し、豚肉、玉ねぎの順で炒めて、火が通ったらだし汁と豆腐を加えて少し煮込む。
 - ②に④を入れて、弱火で3分くらい煮込み、味がしみたらできあがり。

かんたん肉豆腐