

すくすく育て可児っ子 Vol.19

暮らし情報局

可児のお宝 Vol.43

多子世帯応援カード「ぎふっこカードプラス」

県は11月から、18歳未満の子どもが3人以上いる世帯を対象に「ぎふっこカードプラス」の交付を開始しました。カードを県内の協力店舗で提示すると、割引などのサービスを受けることができます。

- 対象者** 県内在住で18歳未満の子どもが3人以上いる世帯と、3人目の子どもを妊娠中の人がいる世帯
- 必要書類** ・本人確認書類（保険証、運転免許証など）
・18歳未満の子どもが3人以上いることが確認できる書類（保険証、母子健康手帳など）
- 申込方法** 申請書に必要事項を記入し、こども課または各連絡所で申し込む



※詳しくは、県ホームページ「ぎふ子育て応援団」をご覧ください。



問合先 こども課

美濃桃山陶の逸品

あ お お り べ ば い じ ゅ え き く が た さ ら 青織部梅樹絵菊形皿

今回の特集でも紹介した弥七田織部の一つに青織部梅樹絵菊形皿があります。

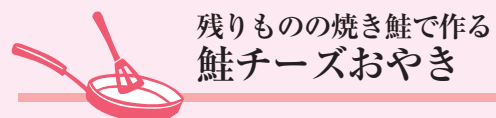
大胆で勢いのある梅の枝に、梅のつぼみや花を赤い釉薬を使って表現し、彩りを添えています。たらし掛けした銅緑釉が菊形にたまり、変化に富んだ画面に仕上げられています。弥七田織部の特徴でもある薄作りや、精妙な筆使いなども見どころです。

可児郷土歴史館には、他にも多数の美濃桃山陶が展示されています。それらの陶器が作られていた当時に、思いを巡らせてみてはいかがでしょうか。



問合先 可児郷土歴史館 ☎0211

アレンジメニューで 簡単朝ごはん Vol.9



残りものの焼き鮭で作る
鮭チーズおやき

【材料（2～3人分）】

ごはん	茶碗2杯
焼き鮭	30 g
塩昆布	10 g
ピザ用チーズ	大さじ2～3
ゴマ	小さじ2

【作り方】

- ①焼き鮭を細かくほぐす（鮭フレークでも代用可）。
- ②材料全てをさっくり混ぜ、小判型に形を整える。
- ③フライパンで焼く。

【栄養成分（1人当たり）】

エネルギー :310kcal たんぱく質 :10.5g
カルシウム :103mg



コメント・ポイント

シラスやネギなど、具はその時々でご家庭にあるものを利用するとよいでしょう。

問合先 健康増進課

わが家の防災メモ Vol.16

災害時でも、いつものメニュー

地震に対する備えとして、食料を備蓄しておくことはとても大切です。大規模な震災の場合に備え、1週間分の食料を備蓄しておきましょう。

備蓄する食料は、缶詰や防災用の保存食に限る必要はありません。普段購入している乾物や発酵食料、お菓子など保存性の高い食料を少し多めに買い置きしておきましょう。そして、消費した分を買い足すようにし、常に新しい食料を備蓄するようにします。

食料の買い置きには冷蔵庫も活用できます。冷凍庫にもごはんや食パン、野菜、冷凍食料などを備蓄しておきましょう。普段から食べているものが災害時の食卓に並び、安心して食事をすることができます。

震災時、電気やガスが止まってしまった場合でも、カセットコンロがあれば温かい食べ物を食べられます。ボンベを6本程度用意しておけば、1週間は安心です。

今回紹介したことを参考に、各家庭で食料の備蓄について工夫し、災害に備えましょう。



問合先 防災安全課