

甘酒のいちごアイスクリーム

材料(4人分)

A	甘酒(ストレート) …500cc
	生クリーム ……100cc
	豆乳 ……100cc
	卵黄(M) ……2個分
	いちご(角切り) ……100g

【トッピング用】

いちご(くし切り) ……4個
キウイフルーツ(輪切り) ……1個



作り方

- いちごは小さめの角切りにする。
- ボウルにAの材料を入れて混ぜ合わせる。
- 冷凍庫に入れて固める。途中30分毎にスプーン等でかき混ぜる。(4時間ほどで固まる)。
- 器に盛り付けて、いちご、キウイフルーツを飾る。

栄養成分(1人分)

・エネルギー	277kcal
・たんぱく質	5.5g
・脂質	14.8g
・塩分	0g

……… 食事バランスガイド ……

主食(ごはん、パン、麺)	0
副菜(野菜、きのこ、いも、海藻料理)	0
主菜(肉、魚、卵、大豆料理)	0
牛乳・乳製品	0
果物	0



詳しくは [食事バランスガイド](#)

笠間焼うつわプレゼント

3月号締め切り:3月30日(金)必着

おおかわ ひろあき
【笠間焼の提供】大川 弘明(行方市) サイズ:約18cm×約12cm

撮影に使用した笠間焼の器を抽選で1名様に差し上げます。このコーナーや広報紙への感想等を添えて、住所・氏名・電話番号を明記のうえ、秘書課まではがき(持参可)でお申し込みください。
※当選者には、市役所本所秘書課まで器を受け取りに来ていただきます。



4月から地域医療センターかさまに 「病児保育室」がオープンします

お子さんが病気になったとき、保護者が仕事を休めない等の理由により、家庭での保育が難しい場合、専用の部屋で適切な環境を確保しながら一時的にお預かりします。

●対象児童 (下記の1~3を満たす場合)

- 市内に住所を有するお子さん、または市内の事業所に勤務する方が保護する生後6か月以上小学校6年生までのお子さん。
- お子さんが病気やケガなどの回復期にいたらない場合で、医療機関への入院加療の必要はないが、安静の確保に配慮する必要があり、当面症状の急変が認められない場合であること。
- 保護者の勤務の都合や傷病、事故、災害、出産、冠婚葬祭等により家庭での保育が困難であること。

●利用日 月~金曜日 午前8時~午後6時まで

●期間 連続7日まで

●定員 1日の利用定員3人(予約優先)

●料金 市内居住の方 1日 2,000円 半日 1,000円 市内事業所勤務の方 1日 2,500円 半日 1,500円

●申し込み 事前の登録が必要となります。詳しくは、子ども福祉課へお電話で問い合わせください。



病児保育室

笠間キッズ館アドレス <http://kasamacity-kidskan.com> 問い合わせ: 笠間キッズ館 TEL0296-77-8340

かさまぽけっとアドレス <http://kasama-pocket.jp> 問い合わせ: 子ども福祉課 TEL0296-77-1101(内線162)

人口と世帯数

《常住人口2.1現在》
() 内は前月比較

●人口: 75,518人(-46人) 男36,953人(-22人) 女38,565人(-24人)

●世帯数: 28,640世帯(-6世帯) ●1月の出生数: 34人 ●1月の死亡数: 97人

○広報かさまに掲載されているあなたの写真を差し上げます。お問い合わせは秘書課(内線225)まで。

○市ホームページモバイル版では、行政・災害などのさまざまな情報をお届けしています。

<http://www.city.kasama.lg.jp/mobile>