

学童保育所

入所申し込みについて

両親の就労等により放課後家庭で保育をうけられない児童（町内に住所を有し、小学校に就学している児童）を対象として、平成31年度入所の申し込みを受付します。

○入所日

平成31年4月1日（月）

○保育期間及び時間

平成31年4月1日～

平成32年3月31日

【学期中】

平日（月～金） 学校

終了時～午後6時30分

第一土曜日 午前7時

45分～午後6時30分

【長期休み（夏休み・冬

休み・春休み）】

平日（月～金・第一土

曜日）午前7時45分～

午後6時30分

○休所日

・土曜日（第一を除く）、

日曜日、祝日、年末年

始（12月29日～1月4

日）、旧盆（8月13日

～15日）

・インフルエンザ等で学級閉鎖をした日、台風などで警報等が発令された日（学校に準ずる。）

○保育場所

神崎町学童保育所

○保育定員 40名

○保育料 月額 8千円

（8月のみ 1万円）

○受付期間 2月1日（金）

～2月28日（木）

※（土・日、祝日を除く）

※申込書は保健福祉課または、学童保育所にあります。

○事前説明会 3月中旬

に実施いたします。（入

所決定者に別途通知）

○問合せ 保健福祉課

福祉係 ☎ 16003



☆ 発酵の里きらきら健康メモ ☆

血圧が気になりはじめたあなたへ

「ちょい塩シビ」のご紹介

《さつまいものポタージュ》

【材料】 4人分

- ・さつまいも…200g <<皮をむいていちょう切り>>
- ・たまねぎ…1/4個（50g）<<薄くスライス>>
- ・無塩バター…大さじ1弱（10g）
- ・水…250ml
- ・みりん…大さじ1
- ・パセリ…少々
- ・顆粒コンソメ…小さじ1
- ・豆乳…350ml

【作り方】

- ① 無塩バターでたまねぎを炒め、火が通ったらさつまいもと水を入れ、弱火で火が通るまで煮る。
- ② コンソメ、みりんを加えて火を止め、少し冷ます。
- ③ 豆乳と②を入れ、なめらかになるまでミキサーにかける。
- ④ 鍋に戻し、温めたらカップに盛り、パセリを散らす。

おいしく、無理なく減塩！
お子様にも好評♪



1人分栄養価

エネルギー153kcal 塩分0.4g

さつまいも、豆乳には、体内の余分な塩分を体外に排出してくれるカリウムが多く含まれており、高血圧やむくみ予防に効果的です！



広報こうざき 有料広告募集

発行部数 2350部の神崎町広報に
広告を掲載してみませんか。

詳しくは、まちづくり課広報係まで
TEL 0478-72-2114

2月10日（日）10:00～
発酵の里こうざき名物鯉こく 100円
人参詰め放題を行います!!



発酵の里
こうざき
HAKKO-NO-SATO KOZAKI

〒289-0224

千葉県香取郡神崎町松崎855

Tel : 0478-70-1711

<http://hakkounosato.com>

Facebookもやってます。
ぜひ、いいね！して下さい。