

NPO法人 子育て応援ナビぽっかぽか

# ぽっかぽか通信 プラス



第26号 平成26年12月19日 発行  
出張ひろば・ぽっかぽかプラス  
〒710-0813 倉敷市寿町9-2  
TEL (086)441-5660 <木・10:00-15:00>

2014年は12月25日(木)で終わり、2015年の始まりは、1月8日(木)です！冬になって、ブランケットやはんかちなどの忘れ物が多くなってきました。お帰りの際には、もう1度忘れ物がないかご確認くださいね～♡



## 「子育てプラス」

1月 8日(木)

1月22日(木)

10時から15時まで

10時から15時まで

1月 15(木)

1月29日(木)

10時から15時まで

10時から15時まで

きくちゃん

1/27(火)は、ぽっかぽか家庭教育学級開催のため、出張ひろばを10時から15時まで開きます。

1/29(木)は、きくちゃんが来てくれるよ！相談したいことがある人は、ぜひ来て下さいね



ひろばに専用駐車場はありません。近隣の有料駐車場を御利用下さい。ひろば周辺の駐車場はすべて月極駐車場ですので、絶対に駐車はしないで下さい。



11時30分から13時は、ランチタイム！お弁当を持ってきて皆で食べましょう♪

アリオ倉敷

ここ  
なんば  
入館  
券  
手帳  
入れ

JR倉敷駅

まつだ  
パーキング

→ 寿町踏切へ



児童精神科医 佐々木 正美先生

### ★お正月とおせち料理★

「おせち料理」は、平安時代の朝廷行事で作られた節句料理が起源と言われ、神前に祝いのお膳をそなえ、神様と人々が料理を供(とも)にするという意味の「お節供(せちく)」が「おせち」となったそうです。時代の流れとともに、新しい年を迎えるお正月料理が現在の形になったのは江戸時代後半。さらに明治以降は「おせち料理」と呼ばれるようになりました。

それぞれの料理にはさまざまな夢や願いが託されていて、例えば黒豆には健康、数の子は子孫繁栄、昆布巻は喜ぶ・不老長寿、田作りは豊作・豊穰、伊達巻ははなやかさや文化・勤勉、栗きんとんは金運・商売繁盛などです。おせち料理には、野菜・玉子・海草・豆・芋・肉・魚など1日に摂取したいとされる食材がほとんど使われていますから、寒い冬を乗り切るという意味でもバランスの良い健康料理といえますね。