

らしのカレン



もっとこけない運動教室*

もっとこけない からだづくり運動教室

ストレッチから筋トレ までの運動教室です。1 回 200 円で、どなたでも 参加できます。

28

心配ごと相談 9:00~12:00 パレア 29

●問い合わせ

🕽 子育て支援

子育て支援センター わかば保育園内 TEL62-1420 三方保健センター内 TEL45-1563 梅の里保育園内 TEL46-1030

母子保健

健康課 TEL62-2721

📂 健康診査・健康づくり TEL62-2721 健康課

介護予防 福祉課 TEL62-2703

各種相談

社会福祉協議会 TEL62-2703

自主グループ活動

木

土

18

2

赤ちゃん広場 10:00~12:00 パレア

母の健診 13:00~14:30 パレア

こころの相談室(精神・社会復帰) 13:30~15:00 パレア

もの忘れ相談 14:00~15:00 愛は-と 3

いきいき広場 9:00~11:00 とばっ子保育園

余

にこにこ交流会 9:30~11:30 西田公民館

断酒グループ活動日 19:00~20:00 パレア

もっとこけない運動教室 10:00~11:30 中央公民館

げんキッズ (子育てサークル) 10:00~12:00 パレア

2か月歯科健診・食の教室 9:00~9:15 三方保健センター

もの忘れ相談 14:00~15:00 愛は-と

バランスボール教室 13:30 ~14:30 歴史文化館 **70**

いきいき広場

9:00~11:00 明倫保育所

にこにこ交流会 9:30~11:30 西田公民館

断酒グループ活動日 19:00~20:00 パレア

もっとこけない運動教室³ 10:00~11:30 中央公民館

16

すこやかサロン 10:00~12:00 パレア

4か月児健康診査 13:00~13:15三方保健センタ・

もの忘れ相談 14:00~15:00 愛は-と 17

にこにこ交流会 9:30~11:30梅の里保育園

断酒グループ活動日 19:00~20:00 パレア

もっとこけない運動教室 10:00~11:30 中央公民館

24

にこにこ交流会 9:30~11:30 梅の里保育園

断酒グループ活動日 19:00~20:00 パレア

もっとこけない運動教室** 10:00~11:30 中央公民館

バランスボール教室 13:30 ~14:30 歴史文化館

30

31

る。 ・ ・ ・ ・ Happy Birth~ (10月届出)

おなまえ 性別 保護者 集落 嶋津友咲ちゃん 女 (井崎) 正二さん 畠中祐奈ちゃん 女 和彦さん (能登野) 尾崎勝歩ちゃん 男 晃一さん (杉山) 新田藍士ちゃん 男 哲也さん (井崎) りんな 田中稟菜ちゃん 女 (神谷) 降さん 江戸心彩ちゃん 女 祐輔さん (横渡) 的場外がちゃん 女 仁志さん (脇袋) 竹内俐博ちゃん 男 (海士坂) 尚文さん 女 啓史さん (岩屋) 澤 心花ちゃん 男 大塚仁音ちゃん 佳史さん (能登野) 川合玲皇ちゃん 男 (上瀬) 御さん 松宮一輝ちゃん 男 (瓜牛) 克也さん 河村玲音ちゃん 男 慶彦さん (世久見) 市川 愛ちゃん 男 音次さん (若干子) 赤尾多映ちゃん 女 和幸さん (別庄) 池田光希ちゃん 女 茂樹さん(サン・コーポラス瓜生) 渡邊大陽ちゃん 男 宗彦さん (世久見)

~ Happy Wedding ~

鈴木幸成さん ◯選 香織さん (岩屋) ♥宮下智子さん (北前川) 小堀正広さん (玉置) 奥本芳久さん ●東 雅世さん

(倉見) 藤井祐太さん ● 中野早紀さん

ありがとう ~ thanks a lot ~

◇赤ちゃん基金

西崎 寛 様 (若狭町) ******100,000円



人の重かき ~ population ~

(11月1日現在)

人 口 16,482人(前月-13)(前年-144) (男7,931人 女8,551人) 世帯数 4,946 世帯 (前月-1)(前年+21)

納付のお知らせ(12月期)

項目	期別	納期限
国民健康保険税 (普通収)	第6期	30日(木)
後期高齢者医療保険料(普通徴収)	第6期	30日(木)
介護保険料(普通側)	第7期	30日(木)

若狭町食堂

今回は スイーツ♪

Christma Sweets

梅のパンナコッタ



材料(4人分)

粉 ぜラチン 水 (ぜラチン用) 牛乳 生クリーム グラニュー糖 梅のリキューレンス *お好みで 梅ぜリー 梅の甘露煮 ミントの葉

適量 適量 適量

作り方

- 2. 鍋に牛乳、グラニュー糖を入れて火にかけ、沸騰直前に火を 止め1を入れて余熱で溶かす。
- 3. 2をボウルにこし、冷えた生クリームとリキュールを加える。
- 4. ボウルの底を氷水にあて、ゆっくりとろみがつくまで混ぜる。
- 5. グラスに流し入れ冷やし固める。
- 6. 好みで梅ゼリー、梅の甘露煮、ミントの葉などを飾りつける。

お問い合わせ 観光交流課 45-9111