

子ども医療費助成受給券の更新

8月1日(出)から有効の新しい受給券を7月下旬に発送しています。受給券が届いていない方は、お住まいの区の保健福祉センター子ども家庭課へお問い合わせください。

助成対象		小学3年生まで	小学4年～中学3年生
保護者負担額 (上限額)	通院	1回につき300円	1回につき500円
	入院	1日につき300円	
	調剤 (院外処方)	1回につき300円	1回につき500円

* 市民税所得割が課税されていない方は無料

保健福祉センター子ども家庭課

中央 ☎221-2149 花見川 ☎275-6421 稲毛 ☎284-6137
若葉 ☎233-8150 緑 ☎292-8137 美浜 ☎270-3150
子ども企画課 ☎245-5178 FAX245-5547

学校外教育バウチャー事業

経済的な理由で学習塾や習い事に通うことができない子どもに対し、その費用の一部を助成するクーポン券を支給しています。10月から児童扶養手当全部支給世帯の小学5・6年生も対象とし、定員を増やして追加募集を行います。

詳しくは、[千葉市 学校外教育バウチャー](#)

対象 ひとり親家庭で、生活保護受給世帯または児童扶養手当全部支給世帯の小学5・6年生

定員 各学年85人

子ども家庭支援課 ☎245-5179 FAX245-5631

ちばしファミリー・サポート・センター基礎研修会

地域で子育てを手伝う提供会員を募集しています。提供会員になるための研修会を開催しますので、ぜひご参加ください。

日時 基礎研修会=9月7日(月)・9日(水)または10月29日(木)・30日(金)いずれも9:30~12:50 各全2回

* 救命講習会を受講する必要があります。(9月10日(木)9:30~12:30または10月28日(水)13:30~16:30のうち、いずれか1日)

場所 きぼーる15階

対象 市内在住で、子どもを預かることができる健康な方

定員 各先着15人(9月10日(木)のみ先着10人)

申込方法 電話で、ちばしファミリー・サポート・センターへ。

ちばしファミリー・サポート・センター ☎201-6571 FAX201-6572
火曜日休館

西千葉子ども起業塾オンライン

参加者同士で会社を起業し、社長や経理など役割を分担しながら、JFEスチール株の広報に関するミッションに挑戦します。今年はオンラインで開催します。詳しくは、[西千葉子ども起業塾オンライン](#)

日時 9月20日(日)~22日(祝)9:00~15:00 全3回

対象 市内在住で、インターネットを使用できる小学4年~中学生
詳しい参加条件は、ホームページでご確認ください。

定員 24人

申込方法 8月21日(金)までにEメールで、件名に「西千葉子ども起業塾申込」、本文に必要事項のほか、性別、学校名、参加動機、保護者の氏名(フリガナ)・電話番号・Eメールアドレスを明記して、雇用推進課 career@city.chiba.lg.jp へ。電子申請も可。

雇用推進課 ☎245-5278 FAX245-5669



千葉を知る

十五、千葉市動物公園の開園と充実



開園当時の園内にぎわい

千葉市に動物園をという声が上がったのは1970年ごろのこと。それから15年の歳月をかけて、1985年4月28日に千葉市動物公園は一部開園しました。動物園ではなく動物公園という名称になったのは、動物と触れ合っただけでなく、動物たちが生きている自然も十分に楽しんでもらいたいという思いから、自然公園の要素を強く打ち出すためでした。

開園当時は鳥類・水系ゾーン、草原ゾーン(1988年オープン)もまだなく、狭い園内にたくさんの来園者が押しかけ、園の至る所でお弁当を広げる光景が見られました。同じ地域・環境に生息する動物を同時に見せる複合展示や、草食獣と鳥類の混合展示などを早くから取り入れ、自然に近い空間で動物たちの生態を楽しむことができました。

2014年には開園30周年を前にリスタート構想を発表。おもしろい・楽しい・学べる動物公園に生まれ変わるべく、平原ゾーンのオープンやICTを取り入れるなど、いろいろな取り組みが進行中です。

四季折々、その日、その時で変化する動物たちに会いに行ってみませんか。

都市アイデンティティ推進課 ☎245-5660 FAX245-5476



2005年には風太の立ち姿がブームに

かそりーぬの 加曽利貝塚クイズ



どーも。加曽利貝塚PR大使のかそりーぬです。千葉市がほこる、国特別史跡の加曽利貝塚のこと、皆さんはどれだけ知っているかな(ワクワク)

今月の問題

かそりーぬの首飾りに使われているのはなんですか?



答え イボキサゴ

加曽利貝塚で最も多く見つかる巻貝。成長しても2cm程度にしかならないんです。

身を食べるとおいしいんですけど、手間がかかる割にお腹がいっぱいになりません。縄文人にとって利用価値があったんだろうけど、何にどう使っていたのかは謎なんです。おいしいだしがとれるので、和食のだし文化のルーツなのかも!?



南貝塚の貝層断面
小さい貝がイボキサゴ

東京湾に今も生息するイボキサゴ

*改修工事のため8月中旬から一部展示施設が見学できなくなります。詳しくは、[加曽利貝塚博物館](#)

加曽利貝塚博物館 ☎231-0129 FAX231-4986