

# 子どもの個性と才能は 生年月日からわかる？！

## 子育て支援コンテンツ『赤ちゃんともち』

『赤ちゃんともち』=『あかもち』は  
子どもたちの「個性」と「才能」を生年月日から発見・分析する  
子育て支援コンテンツです。

### 絶賛子育て奮闘中のお母さん ✨ お父さん ✨

お子さんはいま何歳ですか？

もりもり元気に大きくなってますか？

お子さんがおおきくなるにつれて

「あれ？ここは誰に似たんだろう？」

「保育園とか幼稚園で覚えてきたのかな？」

なーんて不思議なことがあるかもしれません。

実はそれって「お子さんの生まれ持った個性」かも！

「赤ちゃんともち」では生年月日をもとに統計学的に  
お子さんの「個性 ✨」を6つのタイプに  
お子さんの「才能 ✨」を10つのタイプに分類しています。  
6つの「赤ちゃん」×10つの「もち」=ぜんぶで60分類！  
個性もイロイロあるんです♪

さーて♪あなたとあなたのお子さんたちは  
どのタイプでしょうか？

家族みーんなの個性 ✨ を知ると

あー！なるほど！な発見がたくさんあるかも？

ひとりひとりの「個性」と「才能」にマッチした声掛けで  
笑顔あふれる家庭や社会をつくるための  
子育てコミュニケーション  
それが『赤ちゃんともち』=『あかもち』です。

ご自身やお子さんのタイプ  
について詳しく知りたい方は  
公式LINE『ともみん 素直LABO』に  
「あかもち分析希望です」と  
メッセージをお送りください。  
お一人様1,100円(税込)にて  
診断書をお出ししております。  
あなたとお子さんの生まれ持った個性 ✨  
一緒に発見してみましょう♪  
ともみん 佐藤友美 『素直LABO』主宰  
わくわくライフナビゲーター



心レンジャー  
子育てカウンセラー  
佐藤友美



# もりもり元気だより

Vol.1

## マシュマロいちごムース

ビタミンCたっぷりのいちごを使って、親子で楽しく一緒に作れるおやつです。

| 【材料】         | (大人4人分) |
|--------------|---------|
| マシュマロ        | 100g    |
| いちご (ムース用)   | 100g    |
| 牛乳           | 150cc   |
| いちご (トッピング用) | 100g    |



| 【大人1個当たりの栄養量】 |         |
|---------------|---------|
| エネルギー         | 119kcal |
| たんぱく質         | 2.2g    |
| カルシウム         | 50mg    |
| ビタミンC         | 31mg    |
| 食塩相当量         | 0.04g   |

### 【作り方】

1. ムース用・トッピング用のいちごは、洗ってへたを取り、ビニール袋に入れて、手でつぶしておく。  
\*ぜひお子さんにやってもらいましょう。脳の発達にもよいですよ。
2. 耐熱容器に、マシュマロと牛乳を入れ電子レンジで600w1分加熱する。  
一度レンジから取り出し泡立て器等で一度かき混ぜ、もう一度電子レンジに入れて600w1分加熱する。  
\*耐熱容器は深めのものが良い
3. 2の容器をレンジからとりだし、泡立て器でマシュマロの形がなくなるまで混ぜる。
4. 3の容器につぶしておいたムース用のいちごを入れる。
5. ガラス等の器に入れて冷蔵庫で冷やす。  
\*子どもの食べる量に合わせて、器に入れる量を調整してください。
6. 1時間ほど冷やしたら、つぶしておいたトッピング用のいちごを上のにせる。

### 【栄養のポイント】

3月に旬を迎えるいちごは、  
ビタミンCたっぷりです。

料理が苦手なママも  
子どもと一緒に  
できる料理を  
提案しています☆

食レンジャー  
栄養士 食育インストラクター  
井手 広美



一般社団法人 健康応援隊

健康ヒーロー達が  
みんなの健康を応援します。

Healthy Road→



(2021.4)