



「かな?かな?えほん よ〜く、みて!」
 アニエーゼ バルツツィ/作
 小学館

「なになな?なになな?よ〜く、みて!」ページをひろげるとなにななになるかな?絵かわりが楽しめるしかけ絵本。赤ちゃんをおひざに乗せて、ゆったりと読み聞かせして欲しい一冊です。



「地震がおきたら」
 谷 敏行/原案
 BL出版

地震がおきたら、どうしよう。もし、ひとりであるときだったら?どんな時でも、どんな場所でも、子どもたちが、自分で自分のからだを守り、また、協力して助けあうことが大切です。家庭でぜひ読んでみてください。

おはなし会

中央図書館

日時 9月7日(金)
 午前10時30分
 9月8日(土)
 午後2時

場所 1階おはなし室
 読み手 とんがりぼうし
 おはなし会

佐織図書館

日時 9月15日(土)
 午前10時

場所 絵本の部屋
 読み手 おはなしいっぱい会



妊娠中から子育て期までの子育て世代に必要な情報満載!!
 アプリをダウンロードして、ぜひご活用ください。



<https://aisai.city-hc.jp/>

問 児童福祉課 ☎(55)7118

ファミサポからのお知らせ

移動事務所 午前11時~正午

- ①9/12 (水) 北河田児童館
- ②9/20 (木) 佐屋児童館

※利用の予定のない方も安心のために事前に登録しておけば、いざという時もスムーズにサポートが受けられます。

※依頼会員の登録は、印鑑と母子手帳をお持ちください。

問 市ファミリー・サポート・センター ☎(31)6677

わくわく 給食レシピ

十六ささげのそぼろ丼

No.6



◆大葉の香り和え ◆茄子の味噌汁 ◆冷凍みかん

食育ポイント

- ・十六ささげは愛知県の伝統野菜です。主に愛西市や稲沢市で作られています。
- ・「十六ささげは和え物以外の使い方が分からない」という声をよく聞きます。炒め物や揚げ物、味噌汁に入れてもおいしく食べられますよ。
- ・暑い時期におすすめ! ご飯がすすむ味付けになっています!

材料(小学生・4人分)

- ◆ごはん……………適量
- ◆鶏ひき肉……………140g
- ◆十六ささげ……………6本
- ◆おろししょうが…少量(1g)
- ◆酒……………小さじ1
- ◆しょうゆ……………小さじ2
- ◆砂糖……………大さじ1弱
- ◆サラダ油(炒め用)…小さじ1

作り方

- ①十六ささげは5mm程度のぶつ切りにする。
- ②フライパンにサラダ油、鶏ひき肉、おろししょうが、酒を入れ、火にかけて炒める。
- ③鶏ひき肉の色が変わったら十六ささげを加えて炒める。
- ④aの調味料を加えて味を調える。
- ⑤④をご飯に乗せて出来上がり。



みんなの声

- ・暑い教室で食欲がわかないけど、ごはん混ぜたらおいしく食べられた!
- ・以外とさっぱりしていて食べやすい!

(愛西市教職員会 栄養教諭・学校栄養職員部会)

