



「ねこまるせんせいとせつぶん」

押川 理佐 / 作  
世界文化社

ねこまるせんせいはせつぶんのひ おにのやくを  
します。たくさんおまめがたべられると くちをあ  
けてまわっていると、すごいいきおいでまめがとんで  
きました。「こりゃ、たまらにやいぞ」かくれようと  
ものおきをあげると おとこのこがないていて…



「せつぶんのひのおにいっか」

青山 友美 / 作  
講談社

あしたはせつぶん。おにいっかはじゅんびにい  
そがしいようです。こおには なにがあるのか  
きになって ねつけません。つぎのひ にんげ  
んたちがまめをまきはじめます。「なにが はじめ  
たのー?」

おはなし会

中央図書館

日時 2月8日(金)  
午前10時30分  
2月9日(土)  
午後 2時30分  
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 2月16日(土)  
午前10時  
場所 絵本の部屋  
読み手 おはなしいっぱいの会

お知らせ

暮らしに便利

あいさい見聞録

健康ガイド

スポーツ

イベント

子育て1・2・3

まちかどtopics



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

- ①2/14(木)市江兒童館 ②2/20(水)草平兒童館
- ③3/ 6(水)北河田兒童館

※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

越津ねぎ入り肉うどん

No.11



- ◆越津ねぎ入り肉うどん ◆牛乳
- ◆白菜とツナの煮びたし ◆ドライフルーツのケーキ

食育ポイント

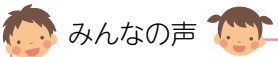
- ・越津ねぎは、愛知の伝統野菜です。この地域では、佐織地区で多く作られています。
- ・葉の青い部分と白い部分、両方柔らかく食べやすいのが特徴です。

材料(小学生・4人分)

- ◆豚肉……………80g ◆しょうゆ……………大さじ1と1/2
- ◆玉ねぎ……………80g ◆本みりん……………小さじ1/3
- ◆かまぼこ……………50g ◆削り節……………14g
- ◆しめじ……………30g ◆水……………2と1/2カップ
- ◆油揚げ……………10g ◆でんぷん……………大さじ1/2
- ◆越津ねぎ……………30g

作り方

- ①豚肉は食べやすい大きさ、かまぼこは5mm幅の半月切り、しめじは石づきをと  
りほぐす。油揚げは油抜きをして5mm幅、玉ねぎは薄切り、越津ねぎは斜め切りに  
する。
- ②鍋に規定量の湯を沸かし、削り節を入れて出汁をとる。
- ③②の出汁を火にかけ、豚肉を入れて火を通しアクを取る。
- ④アクがとれたら、玉ねぎ、かまぼこ、しめじ、油揚げを入れて火を通す。
- ⑤本みりん、しょうゆで調味する。
- ⑥水で溶いたでんぷんを流し入れ、とろみをつける。
- ⑦越津ねぎを加えて出来上がり。



みんなの声

- ・ねぎが苦手だけど、越津ねぎが甘くて、おいしく食べることができた!
- ・越津ねぎに味がしみている、肉うどんとよく合っていた。

(愛西市教職員会 栄養教諭・学校栄養職員部会)

