



「うっして切るだけ！ 季節と行事のきりがみ ②なつ」

いしかわ☆まりこ／作 汐文社
かえるや傘など季節のきりがみがつくれます。型紙がついているので、うっして切るだけ！紙の折り方や切り方を工夫すれば素敵な作品ができるかも！？季節の飾りをつくりませんか？



「楽しく遊ぶ学ぶ まだある！ふしぎの図鑑」

白敷 哲久／監修 小学館
じしゃくはどうしてくっつくの？
おとなはおおきくならないの？
この本では身近な疑問がわかりやすく説明されています。

※「月刊愛西市図書館新聞はすみん6月号」の発行を休止します。
問 中央図書館 ☎(28)7760

ファミサポからのお知らせ

※新型コロナウイルス感染症の感染拡大の影響により、中止になる場合があります。

養成講座 一部のみ受講も可、内容など詳しくは問い合わせ先へ

▶日程／

①6/29(月) ②7/ 2(木) ③7/ 6(月)
④7/ 9(木) ⑤7/13(月) ⑥7/16日(木)

▶場所／稲沢市勤労福祉会館 第4会議室ほか
※託児あり(先着5人程度・要予約)

▶対象／子育て支援活動に関心のある方(年齢・経験不問)、子育て中の方、ファミサポ会員
※会員登録をしていなくても参加可

▶定員／30人 **▶参加費／**無料

▶申し込み／事前に問い合わせ先へ

移動事務所 午前11時～正午

①6/11(木)立田南部子育て支援センター

②6/19(金)西川端児童館

③6/26(金)永和児童館

④6/30(火)八輪子育て支援センター

⑤7/ 3(金)立田北部子育て支援センター

※依頼会員の登録は、印鑑と母子健康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



◆ごはん ◆ひきざり ◆目玉焼き ◆守口漬和え

守口漬和え

No.27

材料(小学生4人分)

- ◆きゅうり 80g ☆薄口しょうゆ 小さじ1弱
- ◆水菜 60g ☆みりん 小さじ1弱
- ◆守口漬 15g
- ◆守口漬(浅漬け) 15g

作り方

- ①きゅうりは3mm程度の輪切り、水菜は食べやすい大きさに切る。
- ②きゅうりと水菜を、さっとゆでて冷ます。
- ③②に守口漬と☆の調味料をまぜて合わせる。

食育ポイント♪

- ・給食では、愛西市の野菜の他にも愛知県の特産物なども取り入れています。
- ・守口漬の浅漬けも取り入れ、2種類の味を味わえるようにしました。

みんなの声

- ・初めて名前を聞いたり、食べたりした子がいた。
- ・守口大根が、自分の身長と変わらないくらい長いので、おどろいた。

(愛西市教職員会 栄養教諭・学校栄養職員部会)

