



## 「あみ」

中川 ひろたか／作 アリス館  
「あみど」や「バドミントンのラケット」「せんたくネット」などぜんぶ「あみ」です。ふだん気にしたことはありますか？いろいろな使われ方をする便利な「あみ」の絵本です。



## 「マンホール大百科」

鈴木出版マンホール研究会／編 鈴木出版  
道路で見かけるマンホール。どんな絵柄があるか気にしたことはありますか？花や鳥、アニメのキャラクターなどさまざまな絵柄があるようです。足元を気にしながら歩いてみると楽しいかもしれませんね。

## おはなし会

### 中央図書館

日時 8月7日(金)  
午前10時30分  
8月8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 8月22日(土)  
午前10時  
場所 佐織公民館 視聴覚室  
読み手 おはなしいっぱい会

## あいさいっ子 応援ナビ



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/>

☎ 子育て支援課 ☎ (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

- ①9/3(木)市江児童館 ②9/9(水)北河田児童館
- ※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、印鑑と母子健康手帳をお持ちください。
- ※新型コロナウイルス感染症拡大の影響により、変更になる場合があります。
- ☎ 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



- ◆五目しめん ◆牛乳 ◆もやしの青じそサラダ
- ◆小松菜とパインのケーキ

### 食育ポイント♪

・野菜の摂取量が少ない愛知県。おいしくて栄養価の高い野菜を積極的に食べてもらおうと、お菓子に利用しました。癖のない小松菜と適度な甘味と酸味のあるパイン缶詰を合わせ、子ども達が大好きなチョコチップをアクセントに加えました。

## 小松菜とパインのケーキ

No.29

### 材料(小学生4人分)

- ◆小松菜 ..... 1/2株 ◆卵 ..... 1/2個
- ◆パイン缶詰 ..... 40g ☆バター ..... 大さじ1強
- ◆ホットケーキの粉 ..... 100g ☆牛乳 ..... 大さじ3
- ◆チョコチップ ..... 小さじ1強 ☆水 ..... 適量

### 作り方

- ①小松菜はさっと色よく茹で、水冷して水気を絞って、端から細かく切る。
  - ②パイン缶詰は粗みじんに切っておく。
  - ③卵は割りほぐし、バターは溶かしておく。
  - ④ホットケーキ粉に①から③とチョコチップ、牛乳を加えてさっくり混ぜる。
  - ⑤状態を見ながら水を加え、よく混ぜ合わせる。(種がポタポタと落ちてくるくらい固さにする)
  - ⑥ケーキ型に⑤の種を流し込み、170度のオーブンで15分から20分ほど焼く。竹串を刺して、ベタッとして種がくっついてこなかったら完成です。
- \*種の量とオーブンの機種によって焼き時間を調整してください。



子ども達の様子、声



- ・おいしかった。 ・野菜が苦手でも食べられた。
- ・チョコチップの味で食べやすかった。

(愛西市教職員会 栄養教諭・学校栄養職員部会)

