



「クリスマス★オールスター」

中川ひろたか／文 童心社

きょうはクリスマスです。
たのしみに じゅんぴをしていると おしいれから
「いいな、いいな。」と こえがきこえてきました。
「わたしだって クリスマス してみたい」
だれのこえかな？
にぎやかなクリスマスになりそうです。



「くまのこのとしこし」

高橋和枝／作 講談社

くまのおとうさんと おかあさんは 「らいねん」の
ために そうじをしたり、おかいものいたり。
くまのこは「らいねん」が きになります。
おおみそか いよいよ「らいねん」がやってきます…。

おはなし会

新型コロナウイルス感染予防の
ため、おはなし会は当面の間、
中止します。



不登校等相談のお知らせ

受付時間 午前9時～午後3時 月曜日～金曜日
(12月24日～令和3年1月6日を除く)

場所 市江地区コミュニティセンター
佐織総合福祉センター

内容 「不登校・ひきこもり」などで悩む市
内の小中学生の保護者を対象に相談を行って
います。まずは、お電話でご相談ください。

問 すまいる佐屋 ☎(33)1120
すまいる佐織 ☎(24)9735

ファミサポからのお知らせ

地域みんなで子育てを応援する活動です。
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。

移動事務所 ▶日 時／12月16日(水)西川端児童館
午前11時～正午

▶内 容／活動の説明、会員登録など

▶持ち物／依頼会員の登録は、印鑑と母子
健康手帳

※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。

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 ◆牛乳 ◆鰯のかば焼き
- ◆ひじきの炒め煮 ◆愛西三つ葉とかぶのトロみ汁

愛西三つ葉と かぶのトロみ汁

No.33

材料(小学生4人分)

- ◆鶏肉……………60g ☆薄口しょうゆ……………大さじ1弱
- ◆たまご茸(水煮)……………30g ☆塩……………適量
- ◆かぶ……………80g ◆でん粉……………小さじ2
- ◆白菜……………60g ◆削り節……………12g
- ◆かまぼこ……………35g ◆水……………2カップ強
- ◆三つ葉……………20g

作り方

- ①鶏肉は一口大、かぶは1cm、かまぼこは5mmくらいのいちょう切り、白菜、三つ葉は1.5cmくらいのざく切りに切る、たまご茸はほぐしておく。
- ②削り節でだしを取る。
- ③だし汁に、鶏肉、かまぼこ、たまご茸、かぶ、白菜の順に加えて、☆の調味料で味を整える。
- ④でん粉でトロみをつけ、三つ葉をちらす。

食育ポイント♪

- ・愛西市で栽培された新鮮な三つ葉を味わえるように、最後に入れて香りと食感を残します。
- ・これから旬を迎えるかぶや、うま味を含むたまご茸を組み合わせました。

(愛西市教職員会 栄養教諭・学校栄養職員部会)



子ども達の様子、声

- ・おいしくて、ご飯がすすんだ。
- ・三つ葉のいい香りがしておいしかった。

