



「うみのともだち、
ぼくのともだち。
～なごやこうすいぞくかんで
ともだちをつくろう!～」

岡田 新吾／作
日比 享光／絵 三恵社

うみの生きものが大好きなたくみくん。ある日、たくみくんはゆめの中で、うみの生きものたちとふれあいました。あさになって、おとうさんとおかあさんに、ゆめで見たことをおしえます。さて、どんな生きものとあそび、どんなたのしい思い出をはなすのでしょうか?これを見れば、『なごやこうすいぞくかん』をもっと好きになれるでしょう。

♣ 今月のおはなし会はお休みします。

♣ 月替わりで、小さなお子さまでも参加できる簡単なおりがみなど、楽しい企画を用意しています。お楽しみに!



「怪談5分間の恐怖
～見てはいけない本～」

中村 まさみ／著 金の星社

怪談ライブに出演するため、廃れた街にやってきた著者。泊まった旅館で聞こえた不気味な笑い声が、恐怖の始まりを告げる。『笑う男』より 超有名な怪談師「ファンキー中村」さんの実話怪談が、短編集となって書籍化!ただ怖いだけじゃない、計35話の中で語られる、命の大切さ。読者の心に響き、尚且つ一話5分内で読める、手軽な恐怖の世界へご案内します。

不登校等相談のお知らせ

- 受付時間** 午前9時～午後3時
(土・日曜日、祝日を除く)
- 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

- 移動事務所** 午前11時～正午
- 9/9(木)市江児童館
- ※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。
- 問** 市ファミリー・サポート・センター
☎(31)6677 FAX(28)5505

わくわく給食レシピ

いとこ煮

No.41



材料(小学生・4人分)

- かぼちゃ……………100g(1/10個) 薄口しょうゆ……………小さじ1
里芋……………80g(M3個) 和風だしの素……………少々
小豆(乾燥)………20g(大さじ2弱) 水……………適量
砂糖……………大さじ1/2

作り方

- ① 小豆はさっと洗い、一晩水につけておく。つけ水を捨て、小豆がたっぷりかぶる量の水を入れて中火にかける。沸騰したら半量捨て、冷水を入れて(びっくり水)さらに5分程煮る。(手で押さえて少し柔らかい程度でよい)
- ② かぼちゃと里芋は皮をむき、2cm程の角切りにする。
- ③ ①に里芋を入れて数分煮てからかぼちゃを入れ、和風だしの素、砂糖、薄口しょうゆを入れて材料に味がしみるまで煮込む。

食育ポイント♪

- ・いとこ煮は、少し硬い野菜を小豆と一緒に煮込む料理です。名前の由来は、野菜と豆は「いとこ」という説と、煮えにくいものから追々入れていくことから(甥甥)を「いとこ」にかけたという説があります。
- ・小豆をあんのように柔らかくしたい場合は、小豆だけで煮る時間を長くします。

(愛西市教職員会 栄養教諭部会)

- ◆フレークご飯 ◆牛乳 ◆いとこ煮
◆沢煮椀 ◆一口りんごゼリー



子どもたちの様子、声

- モクモクちゃん
・かぼちゃがあまくておいしかった。
・かぼちゃにこんな食べ方があるんだとわかった。

