



「ふゆごもりのまえに」

ジャンブレット/作 こうのす ゆきこ/訳 福音館書店
冷たい風が吹いてきて、もうじき雪の季節がやってきます。農場の動物たちはハリネズミのハリーに、冬の景色の素晴らしさを教えてくれました。雪を見たいと願っても、凍えるような夜に自然と目がふさがってしまうハリー。冬の景色は見られるでしょうか。



「がんばれサンタさん(紙芝居)」

あかいし ゆみ/作・絵 教育画劇
クリスマスの日の夜遅く、町にサンタさんがやってきました。そーととそーとと静かに、「おじゃましてーす。」でもサンタさんは、プレゼントを間違えたり、忘れ物をしてしまったり。ちゃんとプレゼントを届けられるのかな。みんなでも応援してあげよう。「がんばれ、サンタさん!」

♣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。

新登場!

♣中央図書館1階『おはなし室』に『ロングセラー絵本コーナー』ができました。

だれもが、一度は読んだり聞いたりしたことのあるロングセラーの作品から、記憶に残る作品まで、親子で一緒に楽しめる絵本を集めました。

青少年の非行・被害防止に取り組む 県民運動(冬期)

12月20日(月)～ 令和4年1月10日(祝)

スローガン

「非行の芽 はやめにつもう みな我が子」

ファミサポからのお知らせ

移動事務所 午前11時～正午

12/1(水) 西川端児童館 12/8(水) 立田南部子育て支援センター
1/13(木) 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、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。

※インフルエンザ・新型コロナウイルスによる保育園などの休園・学級閉鎖などでお困りの時はお問い合わせください。

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

津島麩汁

No.45



◆ごはん◆牛乳◆揚げかつおの香味ソースかけ
◆ひじきの和風サラダ◆津島麩汁

材料(小学生・4人分)

津島麩……………40g	水菜……………50g
鶏肉……………60g	★薄口しょうゆ……………大さじ1強
玉ねぎ……………小1/2個	★塩……………適量
人参……………1/3本	削り節……………12g
白菜……………60g	水……………2カップ強

作り方

- 削り節でだしを取る。
- 津島麩は食べやすい大きさに切り、流水で戻し、軽く水気を切っておく。鶏肉は一口大、玉ねぎは3mm程度の薄切り、人参は3mm程度のいちよう切り、白菜と水菜は、1.5cm程度のざく切りにする。
- ①のだしに、鶏肉、人参、玉ねぎを順に入れ、火が通ったら、津島麩、白菜、水菜を加える。
- ★の調味料で味をととのえる。

食育ポイント

・津島麩は、お隣の津島市で作られている「麩」です。昔から作られていた伝統的な食材で、復刻してまた食べることができるようになりました。
・麩と言えば、汁物や煮物などの和食に合わせるイメージですが、シチューやクリームスープなどの洋食に使うのも、味が染み込みとてもおいしいのでおすすめです。

(愛西市教職員会 栄養教諭部会)



子ども達の様子、声

・お肉やちくわみたいで、とても歯ごたえがあって、食感がよかった。
・汁の味がしみこんでいて、おいしかった。

