



「みんなのおねがい
はじめての行事えほん(七夕)」

すとう あさえ／ぶん おおい じゅんこ／え ぼるぶ出版
きょうはたなばたです。「みんなのおねがい、なーにかな？」
うさぎのうーちゃんは、なかよしのおともだちに、おねがいをきいて
みることに。さあ、どんなねがいごとをしているのか、ちょっとのぞ
いてみましょう。
みんな、おほしさまにおねがいしてみましょうね!



「うみのとしょかん あらしがやってきた」

葦原 かも／作 森田 みちよ／絵 講談社
本好きのアオザメと、図書館員のヒラメが主人公の物語。
ある日、穏やかな海が嵐にあって、何冊もの本が流されてしまい、そ
れをキッカケに、海の生きものたちが中心となる、4つの物語が動き
出します。流された本はどこへ行ってしまったのか。そしてヒラメは、
訪ねてくる生きものたちにどう対応するのか。
自分の夢をどう叶えたらいいかわからないあなたに、オススメです。

お知らせ

♣ 新型コロナウイルス感
染症予防のため、おはなし
会は当面の間、中止します。

♣ 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!

就学相談のお知らせ

受付時間 午前9時～午後4時 ※閉庁日を除く

場所 学校教育課・就学先小学校

内容

小学校へ入学するにあたり、お子さんの学校生活について、心
配なことや相談したいことがある方の就学相談を随時行っていま
す。

お子さんの様子によって、相談に多くの日数や時間がかかるこ
ともありますので、年長児の方は早めにご相談ください。

また、入学を翌年に控えたお子さんに限らず利用することがで
きます。小さな心配事でも、お気軽にお問い合わせください。

問 学校教育課 ☎(55)7136

ファミサポからのお知らせ

移動事務所 午前11時～正午

▼日程・場所／

- ①7月13日(水) 佐屋西児童館
- ②7月14日(木) 開治児童館

※依頼会員の登録は、
母子健康手帳をお持ちください。

問 ファミリー・サポート・センター(NPO法人
れんこん村のわくわくネットワーク内)
☎(31)6677 FAX(28)5505

わくわく 給食レシピ

豚肉とごぼうの揚げ煮

No.52



◆ご飯◆牛乳◆豚肉とごぼうの揚げ煮
◆いかの酢味噌和え◆きのこと昆布と鰹のうま味汁

材料(小学生・4人分)

豚肉……………120g ごぼう……………100g ☆酒……………小さじ1弱
しょうゆ……………小さじ1/3 揚げ油……………適量 ☆みりん……………小さじ2
しょうがチューブ……………1cm程度 ホールコーン缶……………20g ☆砂糖……………小さじ1弱
片栗粉……………大さじ1 ☆薄口しょうゆ……………大さじ1/2 水……………20cc

作り方

- ① 豚肉はしょうゆとしょうがで下味をつけ、片栗粉をまぶす。
- ② ごぼうは皮をこそげ落とし、ささがきにする。
- ③ 180度の油で、豚肉とごぼうを5分程度揚げる。
- ④ ☆の調味料と水を加熱し、タレを作る。
- ⑤ ③と水気を切ったホールコーンを混ぜ合わせ、④のタレを絡める。

食育ポイント♪

- ・豚肉とごぼうを揚げることで、噛み応えのある食感になります。
- ・柔らかい料理ばかり食べていると噛む回数が減り、食べ過ぎや口腔環境の乱れに繋がります。毎回の食事の中に、一品は噛み応えのある料理を取り入れるといいですね。

(愛西市教職員会 栄養教諭部会)