

「さくらがさくと」

とうごう なりさ/さく 福音館書店



3がつになると、ピンクいろのはなをさかせるために、じゅんぴをはじめるさくらのき。とりさんや、いろんなひつが、きれいなさくらにあつまってきます。どんなけしきを見せてくれるのでしょうか。はるにぴったりのおはなしです。

「もふもふ動物の赤ちゃん」

小宮 輝之/監修 学研プラス



野生の動物から、ペットとして飼われている動物まで、思わず抱きしめたくなっちゃうような、可愛い動物の赤ちゃんたちが大集合！親子の大きさや特徴の違い、さらには意外な秘密がたくさん分かる図鑑です。

お話し会のお知らせ

中央図書館

とんがりぼうしおはなし会

日時:3月10日(金)午前10時30分～

11日(土)午後 2時30分～

場所:おはなし室

佐織図書館

さおりブックキャットクラブおはなし会

日時:3月12日(日)午前10時～

場所:佐織公民館2階 和室

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、新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

～相談、新規の登録などにご利用を～

日時 3/8(水) 午前11時～正午

場所 佐屋西児童館

※依頼会員の登録は、母子健康手帳をお持ちください。

問 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

「鶏肉のアップル
ジンジャーソース」

No.60



◆ピラフ◆牛乳◆鶏肉のアップルジンジャーソース
◆ミネストローネ

材料(小学生・4人分)

- | | |
|---------------------|------------------|
| 鶏もも肉……………200g | ★りんごジャム……………大さじ1 |
| 塩……………小さじ1/4 | ★しょうゆ……………大さじ1 |
| こしょう……………少々 | ★砂糖……………小さじ2 |
| ソース | |
| ★しょうが……………5g(1/3かけ) | ★酒……………小さじ1 |
| ★にんにく……………2g(1/2かけ) | ★レモン果汁……………小さじ1 |
| | ★水……………大さじ2 |

作り方

- ① 鶏肉は50g程度になるように切り、塩こしょうで下味をつけておく。
- ② しょうが、にんにくはすりおろしておく。(チューブのものを使ってもOK)
- ③ ①の鶏肉を200℃のオープンで15分焼く。
- ④ フライパンに☆を入れ、中火で煮詰める。とろみがついてきたら火を止める。
- ⑤ 焼き上がった鶏肉に、④のソースをかけて完成。

食育ポイント

- ・ご家庭で作るときは、鶏肉をソースで漬け込んでおき、漬け込んだ後のソースを煮詰めて作ると鶏肉のうま味もプラスされてさらにおいしく作れます。
- ・りんごジャム以外に、オレンジマーマレードなど他の果物のジャムで作ってみるのもおすすめです。

(愛西市教職員会 栄養教諭部会)

