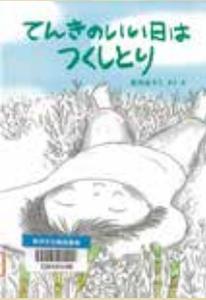




「ひなまつりのちらしずし」

宮野 聡子/作 講談社

ひなまつりパーティーのためにちらしずし作りをお手伝いすることになったきみちゃん。作りながら、お母さんからちらしずしの材料に意味があることを教えてもらいます。子どもの成長を願う行事について、楽しく伝えてくれる絵本です。



「てんきのいい日はつくしとり」

石川 えりこ/さく え 福音館書店

まだ風が冷たい春の日、ちえちゃんはつくしとりに出かけます。おおきな「おうさまつくし」、ちえちゃんは見つけられるかな?たくさんとれたら、たまごとじにして、春のあじをみんなでいただきます。絵本から幼年童話への橋渡しとしてもおすすめの1冊です。

おはなし会

中央図書館

とんがりぼうしおはなし会

日時:3月14日(金)午前10時30分～
15日(土)午前10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9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

相談時間 午前9時～午後4時(土・日曜日、祝日を除く)

予約受付時間 午前8時30分～午後5時(土・日曜日、祝日を除く)

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、相談に多くの時間がかかることもありますので、年長児の保護者の方はお早めにお電話にてご予約ください。



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～

日にち 3/5(水)佐屋西児童館

時間 午前11時～正午

※児童クラブや園、習い事などへの送迎にも利用できます。
※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 ☎(31)6677

わくわく 給食レシピ

最優秀賞受賞

おいしいな! つすのつくねやき

No.84



材料(小学生・4人分)

- | | | | |
|-------|-------|------------|--------|
| なす | 中1本 | ★しょうゆ | 大さじ1 |
| 小麦粉 | 小さじ1 | ★みりん | 大さじ1 |
| ☆鶏ひき肉 | 100g | ★酒 | 大さじ1 |
| ☆豆腐 | 20g | ★砂糖 | 小さじ2 |
| ☆しょうが | 1/2かけ | ★水 | 小さじ2 |
| ☆酒 | 小さじ2 | 片栗粉 | 小さじ2/3 |
| ☆塩 | 少々 | 水(水溶き片栗粉用) | 小さじ2 |
| ☆片栗粉 | 小さじ2 | ねぎ | 少々 |
| 油 | 適量 | | |

作り方

- 1 なすは1cm幅の輪切りにして、水にさらす。豆腐は水を切る。しょうがは、すりおろす。ねぎは小口切りにする。
- 2 ☆をボウルに入れ、よくこねる。
- 3 なすの水気を切って小麦粉をつけ、その上に②をのせる。
- 4 フライパンに油をひいて、③をのせて両面焼く。
- 5 ★をまぜてたれを作り、水溶き片栗粉を入れてとろみをつける。フライパンに入れ、④とからめる。
- 6 お皿に盛って、ねぎをちらして完成!

食育ポイント

・「令和6年度あいさいさん☆給食コンクール」で最優秀賞を獲得した、立田北部小学校6年1組 高橋美怜さんの料理です。

(愛西市教職員会 栄養教諭部会)

◆ごはん ◆牛乳 ◆おいしいな! つすのつくねやき
◆きゅうりの香り漬け ◆根菜たっぷり汁

高橋さんに聞きました

- ・この料理は、家族に食べたいものを聞いて、提案してもらって思いつきました。
- ・料理を作るポイントは、つくねをやわらかくするために豆腐を入れてよくこねるところです。
- ・なすとつくねの相性を味わって食べてみてください!

