



## 「サンタがまちにやってくる」

とおやま うみひこ／ぶん  
メディアファクトリー

サンタさんはどうして赤いふくを着ているのでしょうか？どうしてえんとつから入ってくるのでしょうか？サンタクロースのことがわかる一冊です。トナカイがそらをとべるひみつもわかります。



## 「クリスマスのおかいもの」

たしろ ちさと／作 講談社

もみのきマンションにすむみんなは、クリスマスパーティーをするためにしょうてんがいへ おかいものにいきます。どんなプレゼントをおくったらよるこんでくれるかな？

## おはなし会

中央図書館

日時 12月13日(金)  
午前10時30分  
12月14日(土)  
午後2時30分

場所 1階おはなし室  
読み手 とんがりぼうしおはなし会

## クリスマス会

佐織図書館

日時 12月21日(土)  
午前10時

場所 佐織公民館 ホワイエ  
内容 パネルシアター、ペープサートなど  
読み手 おはなしいっぱいの会

## あいさいっ子 応援ナビ



妊娠中から子育て期までの子育て世代に必要な情報満載!!  
アプリをダウンロードして、ぜひご活用ください。



<https://aisai.city-hc.jp/>

問 児童福祉課 ☎(55)7118

## ファミサポからのお知らせ

### 移動事務所

▶日時/12月11日(水) 午前11時~正午

▶場所/西川端児童館

※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。

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



◆ご飯 ◆牛乳 ◆秋の香りごはん ◆豚肉と越津ねぎのうまとろ煮 ◆愛西三つ葉のかきたま汁

### 食育ポイント♪

- ・越津ねぎは、この地域でよく作られている「あいちの伝統野菜」です。よく煮ることで越津ねぎが柔らかくなり、とろとろに仕上がります。
- ・お好みで「和風だしの素」を少々加えると、相乗効果でうま味がさらに感じられます。

## 豚肉と越津ねぎのうまとろ煮

No.21

### 材料(小学生4人分)

- ◆豚もも肉 ..... 160g ☆醤油 ..... 大さじ1
- ◆越津ねぎ ..... 60g ☆本みりん ..... 小さじ1
- ◆刻み昆布 ..... 4g ☆砂糖 ..... 小さじ1
- ◆糸こんにゃく ..... 60g ◆水 ..... 大さじ1
- ◆ごま油 ..... 小さじ1/2

### 作り方

- 1 豚もも肉は3cmほどの食べやすい大きさに切る。
- 2 越津ねぎは2cmほどの長さに切り、糸こんにゃくはざく切りにする。
- 3 鍋にごま油をひき、豚もも肉を炒め、火が通ったら越津ねぎ、糸こんにゃく、刻み昆布を炒める。
- 4 ☆の調味料と水を入れ、具材に味が染みるまで蓋をして中火で煮る。



みんなの声



- ・ねぎがとろとろでおいしかった！
- ・豚肉に味が染みていておいしい！

(愛西市教職員会 栄養教諭・学校栄養職員部会)

