



「もうちょっと もうちょっと」

きむら ゆういち／文 高畠 純／絵
福音館書店

りんごが岩の穴の中にコロコロコロ。
コブタやサルは取れません。
そこへゾウがやってきて長い鼻を穴に入れると…。



「いろいろな かぞくのほん」

メアリ ホフマン／ぶん ロス アスワイス／え
すぎもと えみ／やく
少年写真新聞社

家族のかたちは、いろいろ。人数も住んでいる家も
休みの日の過ごし方も、みんなそれぞれ。
自分のおうちと似ている家族はいるかな？

おはなし会

中央図書館

日時 5月11日(金)
午前10時30分
5月12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

佐織図書館

日時 5月19日(土)
午前10時

場所 絵本の部屋
読み手 おはなしいっぴいの会

お知らせ
暮らしに便利
ハイ、119番です
健康ガイド
スポーツ
イベント
子育て1・2・3
まちかどtopics



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

発達が気になるお子さんの 相談室開設

日時 毎週水曜日(平成31(2019)年3月13日(水)まで)
午後3時30分～※予約時に詳細決定

場所 佐織公民館

内容 発達が気になるお子さんの育児や
教育の悩みを受付

予約受付 午前10時～午後5時
(土・日曜日、祝日を除く)

問 愛知県立佐織特別支援学校 教育支援部
はあと相談係 ☎(37)2061

わくわく 給食レシピ



◆春のまぜご飯 ◆牛乳 ◆卵焼き ◆みつば入りけんちん汁

食育ポイント

～旬の味を楽しもう～

旬のたけのこを使用して、炊き上がったごはんを混ぜました。
他にも、にんじん、ごぼう、こんにゃくを加えたり、
春を感じさせる「ふき」を使用したりしても美味しくいただけます。
季節の食材を味わってください。

春のまぜご飯

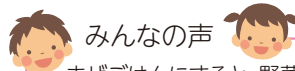
No.2

材料(小学生・4人分)

- ◆米……………2カップ
- ◆水……………2.4カップ
- ◆たけのこ……1～1.5本(お好みで)
- ◆鶏肉……………60g
- ◆油揚げ………1～2枚
- ◆しょうゆ………大さじ1弱
- ◆薄口しょうゆ…大さじ1/2弱
- ◆三温糖……………小さじ1
- ◆本みりん………小さじ1
- ◆塩……………少々
- ◆和風だし………小さじ1
- ◆水……………適宜

作り方

- ①米は硬めに炊いておく。
- ②たけのこはあくが強いので米ぬかを使用してゆでる。
- ③油揚げは油抜きしておく。
- ④油揚げは短冊切り、鶏肉は細かく切り、たけのこは食べやすい大きさに切る。
- ⑤鍋に水を少量入れて煮立て、沸騰したらすぐ鶏肉を入れてさっと煮る。
- ⑥油揚げ、たけのこを加え、ひと煮立ちしたら調味料を加えて煮つめる。
- ⑦炊き上がったら、ごはん混ぜる。



みんなの声

まぜごはんになると、野菜がおいしくたくさん食べられるね。

(愛西市教職員会 栄養教諭・学校栄養職員部会)