



「バナナおいしくな-れ」

矢野 アケミ/さく
大日本図書

バナナがおいしくなるおまじない、知ってる？
「バナナチョコ、バナナチョコ、おいしくな〜れ！」
あれ？バナナじゃないものが出てきたよ。次は
おいしいバナナが、食べられるかな？



「はなちゃんおとなになります」

千葉 智江/作
小学館

「おとなになるんだもん」が最近のログセのはな
ちゃん。ひとりでバスに乗ってボタンを押したら、
すっかりおとなになれるはずだけど……。
おとなになるって、どういうことかな？

おはなし会

日時 7/13(金) 午前10時30分
7/14(土) 午後2時30分
場所 中央図書館
1階おはなし室
読み手 とんがりぼうし
おはなし会

夏のお楽しみ会

ちょっぴり豪華なお話し会

日時 7/21(土) 午前10時
場所 佐織公民館 視聴覚室
内容 パネルシアター、
ペープサート、紙芝居など
読み手 おはなしいっぱい会

一宮聾学校の
乳幼児教育相談のお知らせ

愛知県立一宮聾学校では、聞こえの心配な乳幼児をお育ての保護者の皆様に対し、教育相談を行っています。

相談、聴力測定、指導料は無料です。
詳しくは、お問い合わせください。

問 愛知県立一宮聾学校 ☎0586(45)6000

ファミサポからのお知らせ

移動事務所 午前11時～正午

- ①7/12(木)八輪子育て支援センター
- ②7/18(水)立田北部子育て支援センター
- ③8/9(木)市江児童館

※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

大根のそぼろ煮

No.4



◆ご飯 ◆牛乳 ◆たまごやき ◆ほうれん草のおかか和え

材料(小学生・4人分)

- ◆大根……………280g
- ◆鶏ひき肉……………60g
- ◆にんじん……………48g
- ◆いんげん……………20g
- ◆焼き豆腐……………80g
- ◆半平……………60g
- ◆しょうが……………1片
- ◆三温糖……………小さじ2
- ◆しょうゆ……………大さじ1強
- ◆本みりん……………小さじ1/2
- ◆顆粒だしの素……………小さじ1
- ◆片栗粉……………小さじ1
- ◆水……………120g

作り方

- ①大根、にんじんは5mmのいちよう切り、焼き豆腐といんげんと半平は食べやすい大きさに切り、いんげんは下茹でしておく。しょうがはすりおろす。
- ②しょうが、鶏ひき肉から炒めて、色が変わったらにんじんを加え炒める。
- ③ある程度食材に火が通ったら、いんげん以外の食材と水、調味料を加え煮る。
- ④全体的に火が通ったら、いんげんを加える。
- ⑤最後に水溶性片栗粉でとろみをつける。



みんなの声

・大根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)

食育ポイント

- ・甘辛い味付けで、野菜がたくさん食べられます。
- ・大根はビタミンやミネラルを豊富に含んでいます。

