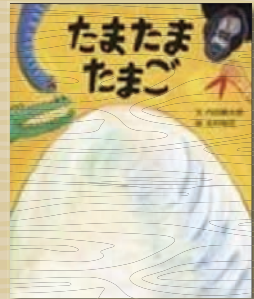




「ちいさなちいさなほしのあかり」

さかいさちえ/[作・絵] 教育画劇

世界のどこかに住んでいる、ちいさなちいさな動物たちのおはなし。お買い物して福引きの券をもらったポコポコはさっそく、福引きの会場へ。ガラガラガラ ポンッ! さあ、ポコポコはいったい、何等賞を当てることができるのでしょうか?



「たまたまたまご」

内田麟太郎/文 北村裕花/絵 文研出版

森の中でゴリラが見つけたのは、大きな大きなたまご! 中からなにが生まれるのでしょうか。ダチョウ? ソウ? きょうりゅうだったらどうしよう!! そのとき、たまごにヒビがはして…。

おはなし会

中央図書館

日時 3月13日(金)
午前10時30分
3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

佐織図書館

日時 3月21日(土)
午前10時

場所 絵本の部屋
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 午前11時～正午

①3/11(水)北河田児童館

※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



◆五目あんかけしめん ◆牛乳
◆れんこんとツナのきんぴら ◆人参豆乳蒸パン

食育ポイント♪

・「あいさいさん☆給食コンクール」で最優秀賞を獲得した料理です。
「人参」が苦手な子どもでも、りんごジュースの風味でとても食べやすいうえに、豆乳を使用したので、乳、小麦、卵アレルギーの子も食べられるように工夫されています。
・地産地消だけでなく、食物アレルギーも考慮した、ヘルシーかつ優しい料理です。

人参豆乳蒸パン

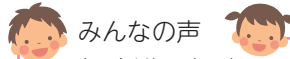
No.24

材料(小学生4人分)

◆にんじん 40g ◆ベーキングパウダー 1.6g
◆米粉 80g ◆りんごジュース 40cc
◆砂糖 40g ◆豆乳 32cc

作り方

- ①にんじんはフードプロセッサーなどで細かくする。なければみじん切りにする。
- ②ボウルに米粉、砂糖、ベーキングパウダーをふるって合わせておく。
- ③②に①を加え、りんごジュース、豆乳を少しずつ加えながら混ぜて生地を作る。
- ④シリコンカップやアルミカップに生地を8分目まで流し入れる。
- ⑤蒸し器で12分蒸して、爪楊枝をさして生地がつかなければ完成。



みんなの声

- ・もちりしておいしい。
- ・人参が苦手だけど、今日の蒸しパンは食べることができた。
- ・毎日食べたいくらいおいしかった。

(愛西市教職員会 栄養教諭・学校栄養職員部会)

