



「あかちゃん あかちゃん」

おおい じゅんこ / 文と絵
ハッピーオウル社

本の中のあかちゃんに、タッチしたり、いいこいいこしたり、ゆうらゆうらしたり、ミルクをあげたりして、あかちゃんのお世話をしてみましょう。パパやママとあかちゃんが、一緒に楽しくあそべる絵本です。



「グレタと よくばりきょじん」

ゾーイ・タッカー作 / フレーベル館

美しい森にすむグレタのもとに、動物たちが助けをもとめてやってきました。「よくばりきょじん」によって死にかけている森を救うため、たった一人で巨人に立ち向かうグレタ…。未来のために、今、わたしたちができることは？スウェーデンの環境活動家グレタ・トゥーンベリさんの願いを、子どもたちにもわかりやすく伝えます。

※「月刊愛西市図書館新聞はすみん7月号」の回覧を休止します。

問 中央図書館 ☎(28)7760

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 子育て支援課 ☎(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

- ① 7/3 (金)立田北部子育て支援センター
- ② 7/16(木)佐屋西児童館

※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。

※新型コロナウイルス感染症拡大の影響により、変更になる場合があります。

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



- ◆五目ご飯 ◆れんこんのはさみ揚げ
- ◆白味噌汁 ◆ミニトマト

食育ポイント♪

- ・こちらの献立【愛菜和膳】は、佐織西中学校2年生の生徒が考えてくれたものです。
- ・愛西市の特産物である、れんこん、にんじん、だいこん、白菜、ねぎ、なす、ミニトマトを使っています。
- ・愛西市はおいしい野菜をたくさん作っている地域です。みなさんもご家庭で産地消費メニューを作ってみてください!

れんこんのはさみ揚げ

No.28

材料(小学生4人分)

- ◆れんこん 120g ☆塩・こしょう 適量
- ◆鶏ひき肉 100g ◆パン粉 1/2カップ
- ☆酒 小さじ 2 ◆小麦粉 大さじ1と1/2
- ☆しょうゆ 小さじ 1 ◆水 大さじ1強
- ☆カレー粉 小さじ 1/2 ◆油(揚げ用) 適量

作り方

- ①れんこんは皮をむき、8等分の輪切りにして酢水(分量外)に漬ける。
- ②鶏ひき肉に☆の調味料を加え、よく混ぜる。
- ③②を4等分にして、水気を切ったれんこんにはさむ。
- ④水で溶いた小麦粉とパン粉をバットに準備し、小麦粉、パン粉の順で③に衣を付ける。
- ⑤④を180℃の油で5分ほど揚げて出来上がり。



献立を作成した生徒の声



- ・愛西市の特産物である「れんこん」をメインに使った献立にした。
- ・トマトやにんじんを使って彩りを明るくした。

(愛西市教職員会 栄養教諭・学校栄養職員部会)

