

「パンツのなかのまほう」
なかがわさやこ／さく
でぐちかずみ／え
かもがわ出版



「あのね、じつはね、パンツをはいているばしょには、まほうがかくされているんだよ」。きらきらひかるステッキをふりながら、リスはいいました。性被害から子どもたちを守る、大事な第一歩の絵本です。



「おしょうがつのかみさま」
おくはらゆめ／作
大日本図書

家じゅうをきれいに掃除して、しめ飾りや門松を準備して、新しい年をむかえるために神様をまっています。あなたが神様!? 意外なすがたの神様と、餅つき、凧あげ、花札との～んびりゆったり楽しむお正月です。

♣新型コロナウイルス感染予防のため、おはなし会は当面の間、中止します。

ファミサポからのお知らせ

子育て研修会

- ▶ 日程 / 2/4(金)午前10時～正午
- ▶ 内容 / 「ココロとカラダの成長を促すあそび」
- ▶ 講師 / 笹瀬ひと美氏(江南短期大学准教授)
- ▶ 場所 / 稲沢市勤労福祉会館 第2・3研修室
- ▶ 対象 / 子育て中の方、子育て支援活動に関心のある方
- ▶ 定員 / 50人(先着順)
- ※託児あり(要予約、定員有、先着順)
- ▶ 参加費 / 無料
- ▶ 申し込み / 事前に問い合わせ先へ
- ※二次元バーコードからも可



問 市ファミリー・サポート・センター(NPO法人 れんこん村のわくわくネットワーク内)
☎(31)6677 FAX(28)5505

移動事務所

午前11時～正午
～相談、新規の登録などにご利用を～

- ①1/13(木) 北河田児童館 ③2/4(金) 永和児童館
 - ②1/27(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。
※インフルエンザや新型コロナウイルスによる保育園などの休園・学級閉鎖などでお困りの時はお問い合わせください。
※依頼会員の登録は、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。

わくわく給食レシピ

あまうまなんきん煮

No.46



- ◆金芽ロウカット玄米ご飯◆牛乳
- ◆鮭と茄子の揚げ浸し◆糸寒天の白味噌汁
- ◆あまうまなんきん煮

材料(小学生・4人分)

- かぼちゃ……………140g ☆薄口醤油……………小さじ1
- 冷凍さやいんげん……………20g かつお節……………6g
- 乾燥大豆そぼろ……………6g 水……………30ml
- ☆上白糖……………大さじ1/2

作り方

- ① かぼちゃは皮ごと一口大に切る。冷凍さやいんげんは2cm程度の長さで切る。
- ② 乾燥大豆そぼろは、ぬるま湯で戻しておく。
- ③ 耐熱容器に水とかつお節を入れ、電子レンジ(500Wで1分程度)にかけて出汁をとる。
- ④ 出汁をはった鍋に、かぼちゃと大豆そぼろ、☆の調味料を入れ火にかける。
- ⑤ かぼちゃにある程度火が通ったら、さやいんげんを加えて火が通るまで煮る。

食育ポイント

- ・かぼちゃとさやいんげんには、感染症予防に役立つカロテンが豊富に含まれています。
- ・乾燥大豆そぼろの代わりに、鶏ひき肉を使ってもおいしいです。

(愛西市教職員会 栄養教諭部会)



子ども達の様子、声

- ・かぼちゃが甘くておいしい!
- ・そぼろは鶏肉だと思って食べていたけど、大豆と聞いてびっくりした。

