

子どもの本棚



「タンポポのたね どうしてとんでいくの?」

ごとう まきこ／え かんちくたかこ／ぶん
多田 多恵子／監修 文一総合出版

タンポポのわた毛は、どこに飛んでいくのかな。飛んでいった後は、どうなるのかな。

タネにはたくさんのしきけがあり、遠くへ飛んでいって芽を出すことができます。

ふわふわ飛んでいくタンポポのタネや、プロペラのような羽を持つイロハモミジのタネなど、21種類のタネの秘密を紹介します。



「はるのうた」

もち なおみ／さく イマジネイション・プラス

さみしがりやのシマリスのチョコと、ちょっとお姉さんのユキウサギのネネ。秋の間は楽しく遊んだふたりでしたが、チョコの冬眠の日が近づいてきます。

「春になったら、また会おうね!」ふたりは固い約束をしました。

友だちとの別れ、そしてまた巡りあうこと。あたたかな友情が羊毛フェルトで表現されています。さあ、これから楽しい春の始まりです。

児童書企画コーナー リニューアル

季節に合わせた本や、毎月の特集テーマの本が見やすく選びやすいように、児童書コーナーに新しい書棚を設置しました。

今月は、「新学期準備の本」などを置いています。

ぜひ、手に取ってご覧ください。



就学相談のお知らせ

受付時間 午前9時～午後4時(土・日曜日、祝日を除く)

場所 学校教育課・就学先小学校

内容 小学校へ入学するにあたり、お子さんの学校生活について、心配なことや相談したいことがある方の就学相談を随時行っています。

お子さんの様子によって、相談に多くの日数や時間がかかることもありますので、新年長児の方は早めにご相談ください。

※入学を翌年に控えたお子さんに限らず利用することができますので、小さな心配事でもお気軽にお問い合わせください。

問 学校教育課 ☎(55)7136

ファミサポからのお知らせ

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～

①3/3(木)市江児童館 ②3/9(水)開治子育て支援センター

※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ィ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。

※新型コロナウィ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 FAX(28)5505

わくわく 給食レシピ



- ◆ごはん◆牛乳◆鶏肉とれんこんの揚げたり
- ◆ほうれん草のごまびたし◆トマトと卵のふんわり汁



子ども達の様子、声

- ・甘辛いたれが鶏肉やれんこんに合っていておいしかった。
- ・れんこんの食感もよく、食べやすかったので作り方が知りたい。

鶏肉とれんこんの揚げたり

No.48

材料(小学生・4人分)

鶏もも肉………200g 片栗粉…………大さじ2 ☆砂糖…小さじ1と1/2
塩・こしょう…………少々 小麦粉…………大さじ1 ☆しょうゆ……大さじ1
酒……………小さじ1 油……………適量 ☆みりん…小さじ1と1/2
れんこん……120g(中1節) ☆水……………大さじ1

作り方

- ① ☆の調味料などを鍋に入れて、さっと煮たてておく。
- ② 鶏肉は一口大に切り、塩・こしょう、酒で下味をつける。れんこんは一口大に切る。
- ③ 片栗粉と小麦粉を混ぜておく。
- ④ ②の鶏肉とれんこんに③の粉をまぶす。
- ⑤ 180度に油を熱し、④のれんこん、鶏肉の順で揚げる。(れんこんの揚げ時間は5分程度)
- ⑥ 揚げたれんこん、鶏肉を①のたれにからめる。

教育ポイント♪

- ・鶏肉をカリッと揚げるとおいしくいただけます。鶏肉を揚げて1～2分たってから一度引き上げ、少し休ませてから、さらに揚げるとカリッと揚がります。
- ・たれにレモン果汁小さじ1を加えてレモン風味のたれをからめるのもおすすめです。レモンのさわやかな酸味が食欲をそそります。冷めてもおいしくいただける料理です。

(愛西市教職員会 栄養教諭部会)

