



「ぱなしくん」

柴田ケイコ／作・絵 PHP研究所

「ぱなしくん」は片づけが苦手。食べっぱなし、出しっぱなし、ぬぎっぱなし…。なんでもやりっぱなしだから「ぱなしくん」とよばれています。するとどこからか不思議な音がきこえてきて、べたべたようかいがぱなしくんのべたべたの机を食べてしまいました。ユーモアいっぱいのおかたづけ絵本です。



「ももちゃんのねこ」

わだ ことみ／さく いまばやし ゆか／え 小学館

ももちゃんにとって、ねこのみゆうは大切な友達で家族。ちいさい頃から一緒に遊び、たくさんの時間を共に過ごします。でも、みゆうは、ももちゃんよりずっと早く年老いていきます。

お知らせ

♣新型コロナウイルス感染症予防のため、おはなし会は当面の間、中止します。

♣月替わりで、小さなお子さまでも参加できる簡単なおりがみなど、楽しい企画を用意しています。お楽しみに!

不登校等相談のお知らせ

受付時間 午前9時～午後3時

(土・日曜日、祝日を除く)

場所 市江地区コミュニティセンター  
佐織総合福祉センター

内容 「不登校・ひきこもり」などで悩む市内の小中学生の保護者を対象に相談を行っています。まずは、お電話でご相談ください。

問 すまいる佐屋 ☎(33)1120  
すまいる佐織 ☎(24)9735

ファミサポからののお知らせ

移動事務所 午前11時～正午

- ①6月15日(水) 西川端児童館
- ②7月13日(水) 佐屋西児童館
- ③7月14日(木) 開治子育て支援センター

※利用予定が未定でも、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、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(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

わくわく給食レシピ



あいさいどんぶり

No.51



◆あいさいどんぶり◆牛乳◆沢煮碗  
◆抹茶白玉デザート

材料(小学生・4人分)

トマト…80g(小1/2個) 三つ葉…10g(1/2束) ☆きび砂糖…大さじ1  
れんこん…40g(中1/4節) サラダ油…小さじ1/2 ☆和風だし…小さじ1/3  
玉ねぎ…80g(1/2個) ☆豆みそ…大さじ1 水…20cc  
豚ひき肉…100g ☆みりん…小さじ1 ご飯…4杯分

作り方

- ① トマトは1cmの角切り、れんこんは3mmのいちょう切り、玉ねぎは薄めのくし切り、三つ葉は1.5cm幅に切る。
- ② フライパンにサラダ油を入れて熱し、豚ひき肉、れんこん、玉ねぎを順に入れ、火が通るまでいためる。
- ③ ②に水と☆の調味料を混ぜ合わせて加え、トマトを入れ、さらにいためる。
- ④ 味がなじんだら火を止め、三つ葉を混ぜ合わせる。
- ⑤ ご飯の上に④の具をのせる。

食育ポイント♪

・「あいさいさん☆給食コンクール」で優秀賞を獲得した、宇佐美結女さんの料理です。  
・トマトの他にも、愛西市でたくさんとれる野菜(れんこんと三つ葉)を入れました。

(愛西市教職員会 栄養教諭部会)



子ども達の様子、声

・すごくおいしくて、トマトがもっと好きになった。  
・いろいろがよくて食欲が出た。自分でも作ってみたいと思った。

