



「絵本で知ろう二十四節気 秋」

ふじもとみさと／文 小川ようこ／絵 文研出版
こよみの上での秋(あき)のはじまり「立秋(りっしゅう)」、昼と夜の時間がほぼひとしくなる「秋分(しゅうぶん)」…。きせつのくぎりをあらわすことばとしてつかわれている「二十四節気」のうち、秋の節気を、たのしい秋の風景や、いきもの・たべものなどとともにしょうかいします。



「バスがきたよ」

藤本ともひこ／作・絵 ニコモ
パンダくんがバスを待っていると、へんてこなバスが次から次へとやってくる。おさかなバス?! にんじゃバス?! 前のページをヒントに、次にやってくるバスをみんなで当てっこして楽しむことができます。

お話し会

10月のおはなし会は、特別整理休館期間のためお休みします。

図書館まつりのお話し会

日時 11月5日(土)・6日(日)
午前10時から
読み手 5日:とんがりぼうしおはなし会
6日:図書館司書

10月は「里親月間」

家庭で生活できなくなった子ども達のために、里親になりませんか?

里親とは、さまざまな事情によって自分の家庭で暮らせなくなった子ども達を、自分の家庭に迎え入れて、温かい愛情と理解を持って養育してくださる方のことです。県では、里親になってくださる方を募集しています。

問 愛知県海部児童・障害者相談センター
☎(25)8118

ファミサポからのお知らせ

移動事務所 ～相談、新規の登録などにご利用を～

日にち ①11/17(木) 佐屋児童館
②11/29(火) 勝幡児童館

時間 午前11時～正午

※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感染症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。

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

鶏肉のプロヴァンサルソース

No.55



- ◆愛知の米粉パン ◆牛乳
- ◆鶏肉のプロヴァンサルソース
- ◆コンソメスープ ◆メロンゼリーポンチ



子ども達の様子、声

・プロヴァンサルソースを初めて食べた。どんな味なのか気になっていたけどおいしかった。
・トマトとにんにくが効いていた。パンだけでなく、ごはんにも合いそう。

材料(小学生・4人分)

鶏もも肉……………200g	オリーブオイル……………小さじ2
塩……………小さじ1/4	☆しょうゆ……………小さじ2
こしょう……………少々	☆コンソメ……………小さじ1
<ソース>	☆砂糖……………小さじ1
にんにく……………1片	☆白ワイン……………大さじ1
たまねぎ……………80g(小1/2個)	☆バジル粉……………少々
トマト……………150g(中1個)	塩こしょう……………適量

作り方

- ① 鶏肉は50g程度になるように切り、塩こしょうで下味をつけておく。
- ② にんにく、たまねぎはみじん切りにする。トマトは角切りにする。
- ③ ①の鶏肉を200℃のオーブンで15分焼く。(油を引いたフライパンで両面焼いてもOK)
- ④ フライパンにオリーブオイルを入れ、弱火でにんにくをいためる。香りが出たら中火にし、たまねぎ、トマト、☆の調味料を加えていため合わせる。火が通ったら塩こしょうで味を調える。
- ⑤ 焼き上がった鶏肉に、④のソースをかけて完成。

食育ポイント

- ・「プロヴァンサルソース」は、フランス南東部にあるプロヴァンス地方の特色を生かしたソースです。トマト・にんにく・オリーブオイルを使うのが定番で、バジルなどのハーブで香りづけします。
- ・今回の給食では鶏肉と組み合わせましたが、肉料理だけでなく、魚料理にも合うソースです。

(愛西市教職員会 栄養教諭部会)

