



「そらいっぱいこのぼり」

羽尻 利門/作 世界文化社  
 ゴールデンウィーク。家族と一緒におじいちゃんの家へやってきたケンゴくんは、川遊びの途中で、「コイのたきのぼり」を見かけます。このぼりが大空に大きく揺れ泳ぐ姿が、細かく描かれています。このぼりの由来を知ることができる、子どもの日におすすめの絵本です。



「まかせて! 母ちゃん!!」

くすのき しげのり/作  
 小泉 るみ子/絵 文溪堂  
 大けがをした父ちゃんのみまで、いつもより頑張っている母ちゃんは、とても疲れている様子。それを見たアキヨシくんは……。親の背中を見て、自分も頑張ってみようとする子どもの姿勢に、感動させられるお話です。

お話し会のお知らせ

中央図書館  
 とんがりぼうしおはなし会  
 日時:5月12日(金)午前10時30分～  
 13日(土)午後2時30分～  
 場所:おはなし室

佐織図書館  
 さおりブックキャットクラブおはなし会  
 日時:5月14日(日)午前10時～  
 場所:佐織公民館2階 和室

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** 5/11(木) 佐屋児童館  
 6/21(水) 佐屋西児童館  
 6/27(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。  
 ※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  
 ☎(31)6677 FAX(28)5505

わくわく給食レシピ



米粉いちごマフィン

No.62



◆白玉うどん◆牛乳◆しっぽうどん  
 ◆海藻サラダ◆米粉いちごマフィン



子ども達の様子、声

・カリカリとモチモチの2つの食感がよかった。  
 ・アレルギーがあっても給食のケーキが食べられないけど、今日は食べられて嬉しかった。

(愛西市教職員会 栄養教諭部会)

材料(小学生・4人分)

ケーキミックス 80g ベーキングパウダー…大さじ1/2 レモン果汁…小さじ1/2  
 豆乳 40g いちご(冷凍)…60g  
 米粉 20g サラダ油…小さじ1弱 チョコチップ…5g  
 砂糖 大さじ1 はちみつ…小さじ1

作り方

- 1 ボウルにケーキミックス、米粉、砂糖、ベーキングパウダーを入れてよく混ぜる。
- 2 ①に豆乳、サラダ油、はちみつ、レモン果汁を入れて混ぜる。
- 3 ②に冷凍いちご、チョコチップを加えてざっくり混ぜる。
- 4 ③の生地をマフィンカップに流し入れる。
- 5 180℃に温めたオーブンで、15分くらいを目安に様子を見ながら焼く。

食育ポイント

・「あいさいさん☆給食コンクール」いちごの部で最優秀賞を獲得した、草平小学校5年1組原 侑里さんの料理です。  
 ・給食では調理の都合で米粉と小麦粉を使って作りましたが、考えてくれたレシピは米粉だけで作ります。小麦、乳、卵アレルギーの子も食べられるように考えてくれました。  
 ・給食で使用した愛西市産のいちご(ゆめのか)は、愛西市産業振興課より無償で提供していただきました。

