



「もみのきむらのクリスマス」

シルヴィ ミスラン/ぶん ほるぷ出版  
もみのきむらでは、クリスマスパーティのじゅんぴでみんなおいそがし。ところが、リスのこどものジュールや、ほかのこどもたちのすがたがみえません。いったいどこへ行ってしまったのでしょうか。リス/パパといっしょにこどもたちをさがす、めくってのしい、しかけいっぱいのおほんです。



「ふゆであそぼう」

高橋 京子/監修 国土社  
寒い時こそ、外で冬を楽しむチャンスです。近くの公園や森、林には、冬だからこそ出会えるワクワクが、みんなを待っています。たくさん体を動かして、心も体もポカポカになりましょう。親子で一緒に楽しめる一冊です。

おはなし会のお知らせ

中央図書館  
とんがりぼうしおはなし会  
日 時:12月8日(金)午前10時30分～  
9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:12月10日(日)午前10時～  
場 所:佐織公民館2階 和室

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 愛西市教育委員会では、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。



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 ～相談、新規の登録などにご利用を～  
日にち 12/6(水) 立田南部子育て支援センター  
R6.1/11(木) 北河田児童館  
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

キムチの白みそ汁

No.69



◆ご飯 ◆牛乳 ◆お好み風はんぺん  
◆大豆もやしの旨塩あえ ◆キムチの白みそ汁

材料(小学生・4人分)

豚肉……………50g 小松菜……………1/4把 削り節……………12g  
にんじん……………1/4本 ねぎ……………20g 水……………500cc  
じゃがいも……………1/2個 白菜キムチ……………50g  
なす……………1/3本 白みそ……………大さじ2強

作り方

- ① 水と削り節でだしをとる。
- ② 豚肉は2cm幅、にんじんとなすは厚さ4mm程度のいちょう切り、じゃがいもは1.5cm角、小松菜は2cm程度のざく切り、ねぎは小口切りにする。なすとじゃがいもは水にさらしておく。
- ③ 鍋に①のだしを入れて火にかけ、豚肉を加熱しアクをとる。
- ④ 豚肉に火が通ったら、にんじんとじゃがいもを入れて軟らかくなるまで煮る。
- ⑤ なす、キムチ、小松菜を入れてひと煮立ちさせる。
- ⑥ 食材が煮えたら火を弱め、白みそを溶き入れる。
- ⑦ ねぎを加えて完成。

食育ポイント♪

・キムチの旨味が効いたみそ汁です。体が温まるので寒い冬にぴったりです。  
・冷蔵庫に余っている野菜を使って簡単に作れます。

(愛西市教職員会 栄養教諭部会)

