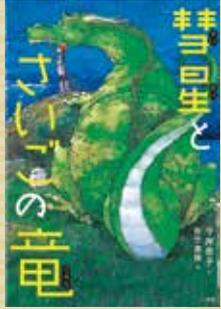


「じゅうにしのはなし」

関根 榮一/文 チャイルド本社

むかし、神様が年に動物の名前を付けることにしました。神様から、「今度のお正月の元旦に、私のところに早く来たものから、順に12番目までをその動物の年にする」と聞いた動物たちは、一番乗りを目指して出発します。十二支の由来がわかる絵本です。



「彗星とさいごの竜」

今井 恭子/作 小学館

山奥の、そのまた奥の小さな沼で、地球最後の竜の子どもが静かに暮らしていました。竜は、毎日沼に浸かって、ごろごろ、うとうと。空を飛んだこともありません。そこへ人間の女の子が現れ、地球に迫る危機を知って…。竜伝説をめぐる冒険と友情の物語です。

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:1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:1月14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 1/11(木) 北河田児童館
2/2(金) 草平児童館

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

ホキと里芋の青のり揚げ

No.70



材料(小学生・4人分)

ホキ角切り(生)……………160g 青のり……………小さじ1
里芋……………中くらいの大きさ2個 塩……………ひとつまみ
片栗粉……………大さじ2 揚げ油……………適量

作り方

- ① 里芋の皮をむき、一口大に切る。
- ② 片栗粉と青のりを混ぜ合わせ、全量の2/3をホキに、残りの1/3を①の里芋にまぶす。
- ③ 揚げ油を170℃に熱し、ホキは2分、里芋は4分程度揚げる。
- ④ 最後に塩をふって完成。

食育ポイント

- ・里芋を揚げることで、もっちりとおいしくなります。
- ・青のり風味の塩味で、淡白な味のホキも食べやすくなります。
- ・青のりには、カルシウム・鉄・カリウムなど成長期に必要なミネラルが多く含まれています。

(愛西市教職員会 栄養教諭部会)

- ◆ご飯 ◆牛乳 ◆ホキと里芋の青のり揚げ
- ◆菊花和え ◆なす入り豚汁



子ども達の様子、声

- ・里芋がホクホク、ねっとりしていておいしい。
- ・青のり味で食べやすくて、どれだけでも食べられる。

