



「おふくさん」

服部 美法 || 文・絵 大日本図書

いつもにこにこ、なかよくくらす10人のおふくさんたちの家に、こわい顔をしたおにがやってきました。なんとかおにを笑わせようと、おふくさんたちはいろいろ考えます。

おふくさんの笑顔からしあわせをおすそわけ。ふくをうちに呼びこむような絵本です。



「ぼくは王さま ごちそうコレクション」

寺村 輝夫 || 作 理論社

わがままでいばりんぼうの王さまは、おいしいものが大好き。大好物のたまごをひとりじめしたくて国じゅう食べるのを禁止したり、チョコレートを食べすぎて大臣たちにしかられたり。そんな王さまのおはなしが6つ入ったロングセラーの楽しいおはなしです。

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: 2月9日(金) 午前10時30分~
10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: 2月11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 ち 2/2(金) 草平児童館
2/27(火) 永和児童館
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

手羽先風唐揚げ

No.71



◆名古屋風ラーメン(中華麺) ◆牛乳
◆手羽先風唐揚げ ◆ゆかり風味サラダ

材料(小学生・4人分)

鶏もも肉……………200g	<たれ>	炒りごま……………小さじ1
塩・こしょう……………少々	☆しょうゆ……………大さじ1	粗挽き黒こしょう
にんにく……………1片	☆砂糖……………小さじ2	(こしょうでもよい)……………適量
しょうが……………2g	☆みりん……………小さじ1	
片栗粉……………大さじ2	☆酒……………小さじ1	
揚げ油……………適量	☆水……………大さじ1	

作り方

- 1 にんにく、しょうがはみじん切りにする。
- 2 8等分に切った鶏肉に、塩・こしょう・①で下味をつけておく。
- 3 ②の鶏肉に片栗粉をまぶし、170度の油で5分程揚げる。
- 4 ☆の調味料を鍋に入れて加熱し、たれを作る。
- 5 揚げた鶏肉に④のたれをからめ、炒りごま、粗挽き黒こしょうをふりかける。

食育ポイント

- ・名古屋名物、手羽先の唐揚げを「鶏もも肉」で作りました。今回のように麺のおかずにしたり、ごはんに乗せて丼にしたり、パンにはさんでもおいしくいただけます。
- ・サラダやお浸しを添えて、栄養バランスのよい献立にしてください。

(愛西市教職員会 栄養教諭部会)

