



「エビフライのしっぽ たべようクラブ」

平田 昌広/作 文研出版

2年生のともちゃんは、エビフライのしっぽが大好き。そのおいしさをお友だちにわかってもらうために、「エビフライのしっぽたべようクラブ」をつくります。エビフライのしっぽバッジを作り、栄養を調べるともちゃん。おいしさはみんなに伝わるのかな？ 6月21日は「エビフライの日」だそうです。



「あずき」

荒井 真紀/さく 福音館書店

6月の記念日にちなんだ本をもう1冊。6月16日は「和菓子の日」です。和菓子によく使われるあんこは、「あずき」という豆から作られています。この絵本では、あずきの発芽から収穫までの様子を、まるで本物のような細かなイラストで詳しく描いています。お祝い事にあずきが使われてきた理由もわかります。

おはなし会

中央図書館

とんがりぼうしおはなし会

日時:6月14日(金)午前10時30分～
15日(土)午前10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:6月9日(日)午前10時～

場所:佐織公民館2階 和室

ファミサポからのお知らせ

市ファミリー・サポート・センター ☎(31)6677 FAX(28)5505

研修会

※無料託児あり (先着5人程度・要予約)

日時

6月30日(日)午前10時～正午

内容

子どもたちにも知ってほしい・スマホが脳に与える影響

講師

寺本弘子氏(スマホ依存防止学会上席アドバイザー)

場所

佐織公民館 研修室

対象

小中校生、ファミサポ会員、子育て支援活動に関心のある方

定員

会場受講40人、オンライン受講30人(先着順)

参加費

無料(オンラインに関する通信料は自己負担)

申し込み

事前に問い合わせ先へ 二次元コードからも可



移動事務所

日にち

6月19日(水)佐屋西児童館
6月26日(水)勝幡児童館

時間

午前11時～正午

※利用予定のない方も事前に登録しておけば、いざという時に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。

わくわく 給食レシピ



とり天のねぎたっぷり 甘酢和え

No.75



- ◆ごはん ◆牛乳
- ◆とり天のねぎたっぷり甘酢和え
- ◆れんこんサラダ ◆京風味噌汁

材料(約2~3人分)

- | | |
|----------------|----------------|
| ねぎ.....1本 | 鶏もも肉.....150g |
| 酢.....大さじ1 | 揚げ油.....適量 |
| 砂糖.....大さじ1 | 薄力粉.....25g |
| 酒.....大さじ1 | 冷水.....40ml |
| しょうゆ.....大さじ1 | マヨネーズ.....大さじ1 |
| 水.....大さじ2 | |
| かたくり粉.....小さじ1 | |

作り方

- ねぎは1cm程度の小口切りにする。鶏肉は皮を取り除き、フォークで全体に穴をあける。横長に置いて横半分に切ってから、ひと口大のそぎ切りにする。
- 衣を作る。ボウルにBを入れ、菜箸で混ぜる。
- フライパンに約1.5cmの深さになる程度の揚げ油を入れて、180℃に熱し、鶏肉に衣をつけて4分を目安に火が通るまで両面を揚げ焼きにする。
- ボウルにAを入れ、混ぜ合わせる。
- 別のフライパンに④を入れ、菜箸で混ぜながら中火にかける。
- 鶏肉が揚がったら、油を切り、皿に盛り付けて⑤をかけたら完成。

食育ポイント

- ・「令和5年度あいさいさん☆給食コンクール」で優秀賞を獲得した、佐織中学校1年B組中野寧人さんの料理です。
- ・「ねぎをたくさん入れることで、ねぎの食感を際立たせました」と、料理を紹介してくれました。

(愛西市教職員会 栄養教諭部会)



子ども達の様子、声

- ・ねぎがとり天に合っていておいしかった。
- ・衣がカリッとしていておいしかった。

モグモグちゃん

