



# 子育て1.2.3



## わくわく給食メニュー♪あいさいさん☆給食コンクール

### 愛西れんこんしゃきうまドライカレー

**最優秀賞** 北河田小学校 5年2組 **鈴木恵子さん**



～2月27日の献立で実施予定～

ごはん、牛乳、野菜スープ、  
愛西れんこんしゃきうまドライカレー、  
手作りプリンデザート

#### 材料(約4人分)

豚ひき肉・・・200g  
たまねぎ・・・1個  
◎にんじん・・・1/4本  
◎れんこん・・・150g  
◎トマト・・・1個  
◎ねぎ・・・1/2本  
◎しょうが・・・1かけ  
にんにく・・・1かけ

★しょうゆ・・・大さじ1  
★みりん・・・大さじ2  
★カレールウ・・・10g  
★カレー粉・・・大さじ1  
★ケチャップ・・・大さじ4  
★塩・・・少々  
サラダ油・・・大さじ1

◎は愛西市の特産物です

#### 作り方

- ①たまねぎ、にんじん、にんにく、しょうがはみじん切り、れんこん、トマトは1cmの角切り、ねぎは1cmくらいに切っておく。
  - ②フライパンにサラダ油とにんにく、しょうがを入れて熱し、少し香りが出てきたら、たまねぎ、にんじんを入れて炒める。
  - ③たまねぎが少し透き通るくらいになったら豚ひき肉を入れてさらに炒める。
  - ④肉に火が通ったら、れんこんを入れ、れんこんがやわらかくなるまで炒める。
  - ⑤★の調味料を入れ、混ぜながら2分くらい炒める。
  - ⑥トマト、ねぎを加え、さっと炒めたら完成!
- ※応募のレシピは、カレー粉のみでしたが、大量に作る給食は水分がたくさん出るので、カレー粉を減らしてカレールウを追加しました。ご家庭では調整して作ってください。カレー粉は、辛いものよりも甘めのものを使ってください。  
※給食用にアレンジをしています。

#### ☆☆☆☆鈴木さんに聞きました☆☆☆☆

- ・この料理の特徴は、れんこんのしゃきしゃき感とそれにマッチしているカレーの味です。
- ・この料理名は、おいしいし、れんこんがしゃきしゃきだったからです。
- ・この料理はおいしいので、味わって食べてね。

問 学校給食センター ☎(24)2635

## こども誰でも通園制度 (乳児等通園支援事業)の実施について

愛西市では、令和8年4月1日から「こども誰でも通園制度」を実施します。

「こども誰でも通園制度」とは、保育所等に通っていない6か月以上満3歳未満のこどもを対象に、保護者の就労要件を問わず、保育所等に一定時間(主に月10時間)預けられる国の新しい制度です。

実施施設、料金、利用の流れ等の詳細につきましては、3月下旬に市ホームページへの掲載を予定しております。



問 子育て支援課 ☎(55)7118

## 就学相談のお知らせ

### 相談時間・予約受付時間

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

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。

お子さんの様子によって、相談に多くの時間がかかることもありますので、年長児の方はお早めにお電話にてご相談ください。



問 学校教育課 ☎(55)7136