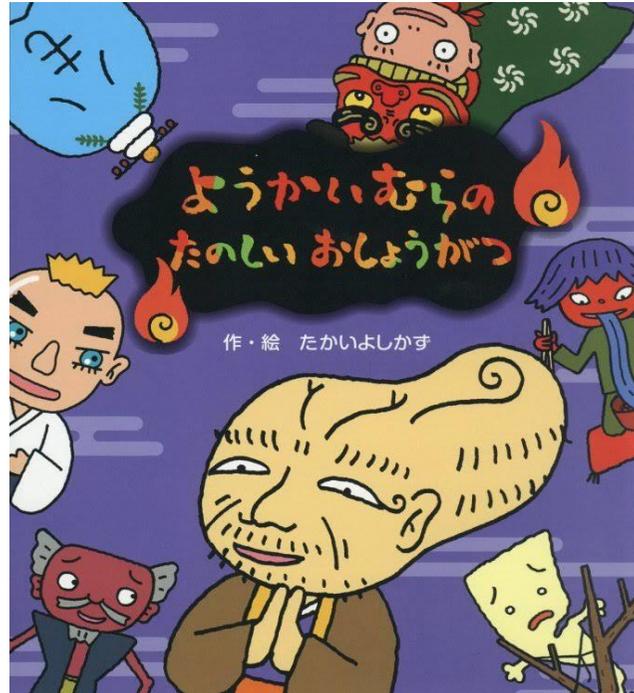




—おうちのひとといっしょにみてね—

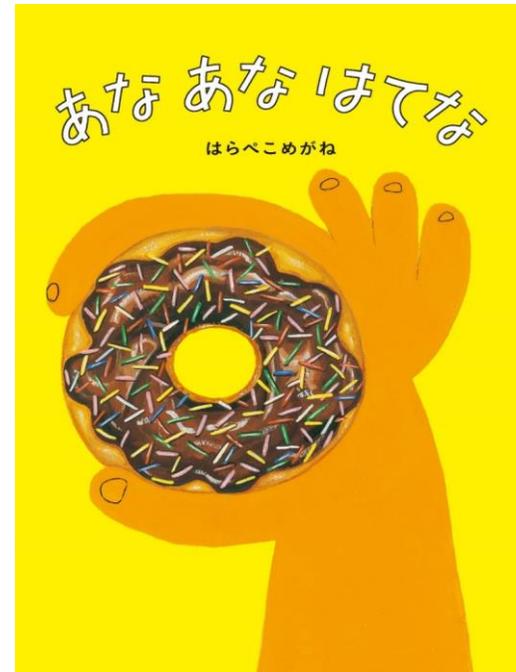
1月の絵本給食についてお知らせします。その時の給食レシピも紹介しますので、お家で作ってみてくださいね。



書名  
ようかいむらの  
たのしい おしょうがつ

作者名  
作・絵 たかいよしかず

出版社名  
株式会社 国土社



書名  
あな あな はてな

作者名  
作 はらぺこめがね

出版社名  
アリス館



お正月の献立「ぶりのてりやき」《1/8の献立より》

(2人分)

ぶり切り身60g	2切れ	さとう	小さじ1
酒	少々	みりん	小さじ1
かたくりこ	大さじ1	しょうゆ	小さじ1
こむぎこ	大さじ1	水	小さじ1
揚げ油	適量		

【作り方】

- ① さとう、みりん、しょうゆ、水を合わせてひと煮立ちさせて、てりやきのたれを作る。
- ② ぶりに酒をふり、かたくりことこむぎこをまぶす。
- ③ 170度ぐらいの油で②を揚げる。
- ④ たれをかけて出来上がり。



ぶりやさわらは、しゅっせうお。大きくなると名前がかわります。りっぱに大きくなれますように！

あながいっぱい!「れんこんとちくわのサラダ」《1/28の献立より》

(2人分)

ちくわ(輪切り)	20g	ノンエッグマヨネーズ	小さじ1
れんこん(いちょう切り)	40g	(あるいはマヨネーズ)	
にんじん(いちょう切り)	10g	しょうゆ	小さじ1
きゅうり(輪切り)	10g	さとう	小さじ1
		白ごま	小さじ1

(ごまは煎ってから軽くすっておく)

【作り方】

- ① 材料はそれぞれ茹でて冷まし、水気を切る。
- ② 材料を合わせ、調味料で味付けをする。



2年生は国語で「あなのやくわり」を学びました。あなには大切なやくわりがあるんだね。

