



いきいき子育て わくわく児童館

問い合わせ 町児童館 ☎87-0921

おたのしみ会

あそぼう会を実施しました♪

★5月22日(土) おたのしみ会

おたのしみ会では、『お店やさんに行こう!』と題し、親子でバッグやお財布を作り、5つの模擬店に行きました。たくさんのお土産をお土産に、みんな満面の笑顔でした。

★6月12日(土) あそぼう会

あそぼう会では、自己紹介を兼ねたビンゴゲームをおこない、お友達のことを知ることができました。また、班対抗のレクリエーションでは、5種類のゲームで優勝を目指して、点数を競い、楽しみました。

★おたのしみ会



★あそぼう会



今後も地域の子どもたちへ思い出作りや交流の機会を工夫しながら実施していきたいと思えます。

身近な食材で!

元気レシピ♪

このコーナーでは、町の特産品を使ったレシピや健康増進レシピ、給食レシピなどをご紹介します。

第39回 カブのひき肉あんかけ煮

農政係

冷めてもおいしい カブのひき肉あんかけ煮

東庄町特産のカブを使った料理をご紹介します。柔らかく食べやすい、優しい味の一品です。



● 材料 ● 2人分

カブ(葉も使います) … 2個	片栗粉(水で溶く)
ひき肉…………… 100g	…………… 大さじ1
顆粒だし…………… 小さじ1	水…………… 200cc
しょうゆ…………… 大さじ1.5	
酒…………… 大さじ1	
砂糖…………… 小さじ1	

● 作り方 ●

- ①カブを4等分に切り、葉は切らずに残しておく。
- ②鍋に水を入れ、顆粒だし、酒、砂糖、しょうゆ、カブ、ひき肉を加えて煮る。ひき肉は塊にならないよう菜箸でほぐす。(葉は③で使うので入れない)
- ③別の鍋でカブの葉をさっと茹でて、透き通った緑色になったら湯を捨て5mmくらいの間隔で細かく切る。
- ④カブを入れた鍋が煮えたら、水溶き片栗粉を加えてとろみをつける。
- ⑤最後に、③で作ったカブの葉を中央に散らして彩りをつけ完成。