行事や本の貸し出しを再開しました

新型コロナウイルス感染症の影響により、行事や本の貸し出しを休止していましたが、11月より再開しました。

今後も感染状況により、行事や本の貸し出しについて変更となる場合があります。

ご利用の際は、感染予防のため、引き続きマスク着用や検温、消毒などご協力お願いします。

いきいき子育て わくわく児童館

行事や休館日などの情報が確認できます♪

▲町ホームページ（児童館）

クリスマス会　開催

日時　12月18日㈯　午前10時～受付
対象　町内在住の未就学児　定員７組
募集期間　12月６日㈪～12月16日㈭
申し込み　町児童館まで

問い合わせ　町児童館 ☎87-0921

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41回　秋の香りごはん　　給食係

11月10日㈬の給食にでました♪

秋の香りごはん

さつまいもを素揚げして、混ぜごはんの具として合わせます。ごま塩をかけると、さつまいもの甘味が引き立ち、食が進みます。

● 材料 ●　（４人分）

- 米…… ２合
- さつまいも…… 中２本
- 揚げ油…… 適量
- 鶏もも小間肉……120g
- しめじ…… 50g
- 油揚げ…… ２枚
- にんじん…… 中1/4本
- 生椎茸…… ３枚
- みりん風調味料…… 大さじ1.5
- しょうゆ…… 大さじ３
- ごま塩…… 適量

● 作り方 ●

①さつまいもは厚さ１㎝くらいのいちょう切りにして、油で揚げる。
②にんじんは千切り、椎茸は細切りにする。しめじはよくほぐしておく。油揚げは細切りにする。
③調味料を煮立て②の材料をすべて入れて、煮汁が無くなるくらいまでよく煮る。
④普通に炊いたごはんに、揚げたさつまいもと③で煮た混ぜごはんの具を合わせて、よく混ぜる。
⑤盛りつけてから、ごま塩をかける。