

子育て支援情報

市役所こども育成グループから、子育てに関する情報を毎月1日号で、お知らせします。

問合せ先 園こども育成グループ
☎52-1111 (内線362)

No.121

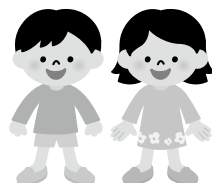


S.Yさんからのエピソードです。

児童手当を支給します

児童手当の6月定期支給分を6月10日(水)に、あらかじめ指定された受給者名義の金融機関口座に振り込みます。

今回支給する手当は、平成27年2月～5月の4か月分です。なお、平成26年10月に1年分の支給額を通知しましたが、その金額に変更のない方については、個別に通知を行いませんので、預金通帳などで入金を確認してください。



こども食育マスコットキャラクターのかわら食人カワラッキーが、高浜の郷土料理の作り方を紹介します。

家庭でも、お子さんといっしょに作ってみてください。

◆とりめし

材料(作りやすい分量)

米2.7合、もち米0.3合、鶏肉180g、人参(中)1本、油揚げ1.5枚、鶏脂適量
A(みりん大さじ1、砂糖大さじ3、たまり醤油大さじ2)

作り方

- ①米ともち米を研いでザルにあげ、30分置いてから炊飯器に入れ、通常の水加減で炊く。
- ②人参、油揚げは小さな短冊切り、鶏肉は小口切りにする。
- ③鶏脂で鶏肉を炒め、表面が白くなってきたら、Aと人参、油揚げを入れて煮る。
- ④米が炊けたら、ごはんの表面に菜箸で数か所穴をあけて、③の具と汁を半分ずつ入れてふたをし、もう一度炊く。(ごはんとは具は混ぜない。)
- ⑤④が炊けたら、そのまま20分蒸らし、③の残りの半分を入れて全体を混ぜる。

「とりめし」は、命を大切にする料理だよ。
吉浜地区は、昔から養鶏が盛んで、卵が産めなくなったニワトリ(廃鶏)を「鶏めし」にして、最後まで大切にいただくように昔の人が工夫したんだ。

6月19日(金)の「食育の日」は、
市内全小中学校、幼稚園、
保育園の給食は
「鶏めし」だよ。

