

子育て支援情報

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

支援情報

問合せ先 市役所こども育成グループ
☎52-1111(内線362)

No.92



M.Tさんからのエピソードです。

2012 カワラッキー賞 表彰式が行われました

11月25日に行われた農業まつりで、カワラッキー賞の表彰が行われました。入賞者は、うれしそうにカワラッキーと記念撮影を行いました。

一般部門でキングカワラッキー賞を受賞した「翼小土曜クラブ 家庭科クラブ」に、翼小学校長もお祝いにかけつきました。



カワラッキーの 月かわり レシピ

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、保育園で子どもたちが食べている給食やおやつ作り方の一部を紹介します。家庭でも簡単にできます。ぜひ、お子さんと一緒に作ってみてください。

◆もやしバーグ

材料(4人分)

豚ミンチ180g、大豆もやし80g、おろし生姜2g
A(塩0.8g、醤油小さじ3分の1、酒小さじ1強、片栗粉大さじ1弱)、油適宜

作り方

- ①大豆もやしは3cmの長さに切る。
- ②豚ミンチと生姜、Aを混ぜ、よく練り、①を混ぜて平たい円形に成型する。
- ③フライパンに油をひき、②を両面焼く。

大豆もやしは、大豆を水に浸して暗い所で芽を出させたものだよ。ビビンバやナムルなどの韓国料理によく使われているよ。

