

# 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 困こども育成グループ  
☎52-1111(内線362)

No.126



M・Mさん からのエピソードです。

## 子育てに役立つ情報満載です!

### 子育て支援ネットワーク



市公式ホームページのトップページにある「子育て支援ネットワーク」をクリック!

## 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の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、お子さんとといっしょに作ってみてください。

### ◆大学芋

材料(4~5人分)

さつまいも360g、揚げ油適宜、黒ごま小さじ1  
A(砂糖大さじ3、醤油大さじ1、みりん大さじ4分の3、水大さじ2弱)

作り方

- ①さつまいもはひと口大に切り、水につけてアクを抜く。
- ②①の水気をよく切り、きつね色になるまで揚げる。
- ③Aを鍋に入れて煮詰め、タレを作る。
- ④③に②を入れてタレをからめる。
- ⑤黒ごまをふりかける。

### カワラッキーから一言

保育園や幼稚園でさつまいもを育てているところも多いね。

大学芋は、タレの煮詰めぐあいで、カリカリにもしっとりにもできるよ。

少し糸を引くくらいまで煮つめるとカリカリになるよ。できたてはとっても熱いから、やけどに気をつけてね。

