

子

育

ち

育

て

子

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 函こども育成グループ
☎52-1111(内線362)

No.127

子ども市民憲章啓発事業 「笑顔の写真」応募作品

家庭内や地域のコミュニケーションを深めるき
っかけづくりとして実施している「笑顔の写真」の
応募作品の中から、今回は3点を紹介します。



「アメ食い競争」 片山美紀
野球のときは違う笑顔の2人!



「兄弟」
石川一恵
新しい妹が増
えて、ますます
にぎやかにな
りました。
お兄ちゃんも
お姉ちゃんも
妹をかわいが
ってくれてい
ます。



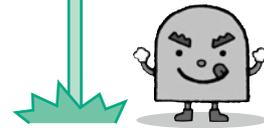
「笑顔でリラックス」 浅岡由次
ハンドボール中学女子チーム。試合前のふれ
あいの輪、がんばろうスマイル。

2015カワラッキー賞 入賞作品展

とき 12月4日(金)～10日(木)

ところ Tぽーと 特設会場

※Tぽーと(株)ティ・エス・シー)は、カワラッキーフレ
ンズの一員です。



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。

◆れんこんの酢豚

材料(3人分)

豚もも肉90g、れんこん90g、玉ねぎ90g、人参30
g、ピーマン30g、生椎茸30g

A(醤油小さじ2分の1、酒小さじ2分の1、おろししよ
うが3g、片栗粉大さじ1)

B(醤油大さじ2分の1、酢小さじ2弱、砂糖小さじ2、
ケチャップ小さじ2弱、片栗粉小さじ2)

揚げ油適宜

作り方

①豚肉は一口大に切り、Aに約10分つけて下味をつけ
る。肉の汁気を切って、片栗粉をまぶす。

②れんこん、玉ねぎ、人参、ピーマン、生椎茸は食べやす
い大きさに切る。

③油で①を揚げる。②もさっと油通しする。

④③とBをフライパンに入れ、中火でとろみがつくまで
炒める。

カワラッキーから一言

「油通し」とは、中華料理でよく使われる調理法で、
野菜や肉などを、炒めたり煮たりする前に、熱した油
にさっとくぐらせることだよ。

これをする、野菜は甘みや旨味が凝縮され、色や
歯ごたえがよくなるよ。