

えんじのつぶやき

保育園や幼稚園での子どもたちのとておきの会話を紹介するコーナー。

今月は
三雲保育園
です。



みんなで育てた野菜を使ったカレーフッキング。
自分たちで作ったカレーを食べたAくん。

Aくん「みんなで作ったカレーは日本一おいしいな」
先生「ほんまやな。みんなで頑張って作ったもんね」
Aくん「他の野菜を食べるのも楽しみや」

野菜の収穫やフッキングを楽しんだAくんでした。



わが家の
愛ドル



富田 ゆきと ちゃん 0歳 (下田東)

毎日いろいろな表情を見てくれる偉叶くん。
いつも楽しませてくれてありがとう♡
大好きだよ!

愛ドル 大募集中! どしどしご応募ください。
秘書広報課(東庁舎) ☎71●2300 FAX 72●1467

健康レシピ

No.135



食育推進キャラクター
湖なすちゃん

魚を食べましょう

青い背の魚はDHAやEPAを多く含み、血液をさらさらにしたり、老化を防ぐ働きがあると言われています。下処理がいらない鯖水煮缶を使ったお手軽で栄養価の高い一品を紹介します。

材料(4人分)

キャベツ	150g	水	200ml
にんにく	1かけ	鯖水煮缶	190g(1缶)
玉ねぎ	50g	固形コンソメ	1個(4g)
パプリカ(赤・黄)	各50g	塩	少々
バター	大さじ1(12g)	こしょう	少々
トマト水煮缶	100g		

作り方

- キャベツは縦に中心からくし形に切る。にんにくはみじん切り、玉ねぎは薄切り、パプリカは縦5mm幅に切る。
- 鍋にバターを塗り、にんにくをちらし、キャベツを並べる。その上に玉ねぎ、パプリカを並べてトマト水煮、水、鯖水煮(缶汁も)、コンソメを加えてふたをして強火で煮る。
- 沸騰したら弱火にして約20分煮たあと、塩、こしょうで味を調える。



鯖缶と野菜のトマト煮

栄養価
(1食あたり)

エネルギー	198kcal	カルシウム	27mg
たんぱく質	11.9g	カリウム	344mg
脂質	13.4g	食塩相当量	0.7g

湖南市公式 Facebook

湖南省役所 Facebook 検索



広報こなん
アンケート受付中

市ホームページから回答をお願いします。

総人口●55,206(+4)

世帯数●23,928(+35)

2019年8月1日現在 ※()は前月比

男●28,665(+17)

女●26,541(-13)