

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
石部幼稚園
です。



かけっこをするのに、スタート地点で並んで待っていたAちゃん。

保育士「かけっこするよ～。走るポーズしてね！」

Aちゃん「…(ポーズ?)」

少し考えて、にっこり両手でピースをするAちゃん。

保育士「Aちゃん、写真のポーズじゃなくて、走るポーズだよ！」

写真を撮る時にいつも笑顔でポーズをとるAちゃん。笛の音で元気に走っていました。



わが家の
愛ドル



谷口 結飛
みな
実絆
まなど
真飛
ちゃん 7歳
ちゃん 5歳
ちゃん 0歳 (大谷)

いつも笑顔いっぱい癒しをありがとう。
元気モリモリたくさん遊んで大きくなってね!

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.138



教育推進キャラクター
湖なすちゃん

野菜を食べましょう

冬の旬野菜を使った簡単レシピです。ごまとにんにくが食欲をそそります。緑黄色野菜と淡色野菜をたっぷり食べて風邪をひかない健康な体づくりをめざしましょう。

材料(4人分)

大根	360g	ごま油	大さじ1
にんじん	40g	A すり白ごま	大さじ3
エリンギ	50g	おろしにんにく	小さじ1/2
ちくわ	40g	塩	小さじ1/2
小松菜	100g	一味唐辛子	少々
豚薄切肉	160g		
(塩、こしょう各少々)			

作り方

- 大根とにんじんは皮つきのままピーラーで削る。エリンギとちくわは縦3cmの細切り、小松菜は3cmの長さに切る。豚肉は塩、こしょうで下味をつける。
- フライパンにごま油を熱し、豚肉を強火で炒める。ほぐれてきたら大根、にんじん、エリンギ、ちくわを加えて1分ほど炒める。小松菜とAを加えて、全体になじむまで1～2分炒める。



ひらひら大根のナムル

栄養価 (1食あたり)	エネルギー たんぱく質 脂質	169kcal 11.7g 10.0g	カルシウム カリウム 食塩相当量	126mg 584mg 1.0g
----------------	----------------------	---------------------------	------------------------	------------------------

湖南市公式 Facebook

湖南省役所 Facebook

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 ● 55,235 (-38)

世帯数 ● 24,020 (+6)

2019年11月1日現在 ※()は前月比

男 ● 28,686 (-8)

女 ● 26,549 (-30)