



今月のおススメ絵本 7月号

～ 乳児向け…ぐるぐるせんたく ～

(アリス館:作者: 矢野 アケミ)

★あらすじ★

「まあいかたち なにいれる!？」まずは、まるい円に泥んこになった靴下をポン!! ついでにシャツも、ズボンもパンツもポン!! ポン!!さらさらっと洗剤を入れて、ざぶざぶとお水を入れたら……。まるが回転!! ぐるぐるぐるぐる～正解は洗濯機!!

絵本を読んだあとは、お洗濯の手伝いもすすんでできちゃいそうですね。

～ 幼児向け…ぴっぴのふしぎなくに ～

(講談社 :作者:松成 真理子)

★あらすじ★

丘の上のレストランから歌が聞こえてきます。このレストランには、たくさんの小さな妖精ぴっぴがいて、うたを歌いながら美しい色を集めています。たくさんの色を持って、レストランの秘密の階段を下りていったようです。そこには何があるのでしょうか……。!?

秘密の扉のその奥の世界は、是非子どもたちと確認して下さいね☺



親子ごはん part 4



白身魚のカレーフライ



☆材料☆ (大人2食分+子ども2食分)

○たら(他の白身魚でも可)・3切れ 味付けカレーパウダー(甘口)・小さじ2

A)薄力粉・大さじ3 水・大さじ2と1/2 パン粉・適量 米油(サラダ油可)・大さじ3

タルタルソース(卵1個・マヨネーズ大さじ1・酢小さじ1/2・塩コショウ少々)

☆作り方☆

①たら全体に味付けカレーパウダーをまぶす

②Aを混ぜ合わせ、①にまんべんなく絡ませる

③②にパン粉をまぶす

④米油を入れたフライパンに③を入れ、両面を揚げ焼きにする

⑤大人用には、タルタルソースをかけてできあがり!!