



# 今月のおススメ絵本 8月号

## ～ 乳児向け… いろいろばあ ～

(えほんの杜:作者: 新井 洋行)

★あらすじ★

絵の具のチューブが登場するお話です。「いろいろ…ばあ」  
真っ赤な色の絵の具が元気よく飛び出します。なんて爽快なのでしょう。  
おやおや、次は青と赤と一緒に、「ぷくーっ」なんと紫色の登場です！！  
赤ちゃんの驚く顔と楽しむ表情が目浮かぶ、何度も繰り返し  
親子で読みたくなる1冊です

## ～ 幼児向け… あまーいしろくま ～

(PHP研究所 :作者:柴田 ケイコ)

★あらすじ★

おやつが大好きなくいしん坊のしろくまは、「おやつの中に入ってみたら  
どんな感じかな?」と、想像してみることにしました。  
プリンの中って、ぷるんぷるんしてやわらかいだろうなあ。  
暑い日にピッタリ冷たいかき氷🍧たくさんのお菓子を見ていると  
幸せな気分になれますよ～何の中に入りたいか想像してみてくださいね。



## 🍷 親子ごはん part 5 🍷

### 🍷 甘酢あんのミートボール 🍷

☆材料☆ (大人2食分+子ども2食分)

○肉だね(鶏ひき肉・240g・玉ねぎ・1/2個(100g)・片栗粉・大さじ1

トマトケチャップ小さじ1・塩ひとつかみ)

○甘酢あん(水100ml・ケチャップ大さじ1と1/2・砂糖小さじ2・酢小さじ1)

○追加調味料(しょうゆ小さじ1・砂糖小さじ1・塩ひとつかみ)

☆作り方☆

①ボールに肉だねの材料を入れてよくこねる

②フライパンに油をひき①を1個20g程ずつ丸めて、ころがしながら焦げ目をつける

③余分な油をキッチンペーパーで拭き取り、薄力粉をまぶす

④③に甘酢あんの材料を入れて中火にかけ、ふつつつとしてきたらふたをして

弱火で3分程蒸し焼きにして取り分け、大人用にはしょう油&砂糖を小さじ1

塩をひとつかみ入れて出来上がり！！