

# 今月のおススメ絵本 9月号

～ 乳児向け・・・ ひだりみぎ ～

(KADOKAWA:作者 新井 洋行)

★あらすじ★

ひだりてとみぎてを本の上ののせて、さあ始まるよ！！ひだりてでいちごをつまんで、ぱくぱくぱっくん。みぎてでたいこを、とんとこどーん上手にできたら、最後はママと一緒に……？

遊びながら「ひだり・みぎ」自然に身につく知育絵本です◎

親子で一緒に読むと楽しさ倍増！コミュニケーションツールにもなります。

～ 幼児向け・・・ おつきさまどこいった ～

(ひさかたチャイルド :作者 新井 洋行)

★あらすじ★

青いズボンのチュッチュ、赤いズボンのチョビー。2匹の仲良しねずみの冒険を描いた絵本。月夜、屋根の上を楽しく2匹が散歩しているとお月さまがどこまでついてきます。まあるいすてきなお月さま「お月さまは昼間はどこにいるのだろうか」と不思議に思い、2匹で探しに行くことになりました。どんな冒険が始まるのでしょうか……。



## 親子ごはん part 6

### 🍷 ガパオ風ライス 🍴

☆材料☆ (大人2食分+子ども2食分)

○ごはん・・・500g ○鶏ひき肉・・・300g ○玉ねぎ・・・1/2個 ○ピーマン・・・1個

A(しょう油小さじ1、鶏がらスープの素小さじ1/2、ごま油小さじ1、片栗粉大さじ1と1/2)

B(しょう油小さじ2、酒大さじ1、みりん大さじ1、砂糖小さじ1) ごま油、小ねぎ・・・適宜

追加調味料(しょう油大さじ1、みりん大さじ1、砂糖小さじ1)

☆作り方☆

①ボウルの下準備した材料とひき肉、Aを入れてよくこねる

②フライパンにごま油をひいて火にかけ、楕円形(1個28gほどが目安)に成形して焼く

③片面に焼き目がついたらひっくり返し、弱火にして中まで火が通ったことを確認したら

Bを加え、時々ひっくり返しながらか、照りがでるまで煮詰め

大人用には残りの③に追加調味料を入れて炒めて、皿に盛ったご飯にかけ

目玉焼きをのせたらできあがり🍳