

今月のおススメ絵本 10月号

～ 乳児向け… ねずみのパンツ ～

(ブロンズ新社 作者:tupera tupera)

★あらすじ★

パンツ型スリーブケースをぬがすところから絵本のスタートです！
ねずみさんが、パンツをなくして困っています。「どうしたの？」と
心配してやってきてくれたのは、しろくまさん。なくしたパンツを
一緒に探しに行くお話です。パンツはどこにいったのでしょうか…♡
持っているだけでも嬉しくなる、型抜きしかけ絵本です📖

～ 幼児向け… おかしなハロウィン ～

(ほるぷ出版:作者:ザ・キャビンカンパニー)

★あらすじ★

今日はハロウィン🎃子どもたちは、おばけに変身！そうして、お菓子を
もらいに行きます。トントントン!!おばあさんの家にやってきた子どもは
変ったお菓子を、いっぱい貰います。コウモリクッキー🦇オオカミのふん
チョコ🍫さて…このおばあさんの正体は…!!?

あそび心がたくさんあって、親子で楽しめる1冊です👨👩

🍷 親子ごはん part 7 🍷

🔪 シャキとろ!! 絶品長いもつくね 🔪

☆材料☆ (大人2食分+子ども2食分)

○鶏ひき肉…300g ○長いも…1/5本 ○しいたけ…2個 ○長ネギ…1/2本
○赤パプリカ…1/3個 ○卵…3個

A(しょう油小さじ1、オイスターソース小さじ1、砂糖小さじ1/2、鶏がらスープの素小さじ1/2)

追加調味料(ナンプラー大さじ1/2・鶏がらスープの素小さじ1/2・塩少々・一味唐辛子)

☆作り方☆

- ①ごま油をひき、玉ねぎ、ピーマン、パプリカ、塩を入れ、しんなりするまで炒める
- ②ひき肉を入れて、色が変わるまで炒める
- ③Aを入れて水分が飛ぶまで炒める。子ども用40g×2食分をとりわけ
皿に盛ったごはんにかけてゆで卵をのせる

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🍳