

今月のおススメ絵本 11月号

～ 乳児向け…どんぐりころちゃん ～

(鈴木出版 作者:正高 もとこ)

★あらすじ★

秋の日。ぽーん、ころころっ。どんぐりころちゃんが、木から飛びおりました。どんぐりころちゃん「どんぐりはちくりんしょ♪」と歌いながら行くと、向こう側から、別のどんぐりが手を繋いでやってきます。ちよっぴり形が違うどんぐりです。みんなころちゃんだというけれど本当！？簡単な楽譜がついているので一緒に歌ってみるのも楽しいですよ♪

～ 幼児向け…やきいもやゴンラ ～

(ポプラ社:作者:永井 郁子)

★あらすじ★

ゴンラのやきいも屋の前には、いつも行列ができています。「ゴンラのやきいもがどんなに美味しいか」をお客さんが話しています。「ゴンラって不愛想」「やきいもの事で頭がいっぱいなのだよ」と話しながら待つ待つ待ち続け…やっとお店が空いた！！「またせたな」とゴンラ。出来上がった焼き芋は“ころころまでとけそう”

愛想はない焼き芋屋さん。でもきっと焼き芋を食べたくなりますよ🍠

🍷 親子ごはん part 8 🍷

🍴 麻婆豆腐丼 🍴

☆材料☆ (大人2食分+子ども2食分)

○ごはん…500g ○牛豚合いびき肉…200g ○長ネギ…1/2本 ○塩…一つまみ
○絹ごし豆腐…1丁(300g)

A(水…260ml、酒大さじ2、しょう油小さじ2、みそ小さじ2、鶏がらスープの素小さじ1/2)
追加調味料(しょう油小さじ1、鶏がらスープの素小さじ1、ごま油小さじ1、豆板醤小さじ1、)

☆作り方☆

- ①ごま油をひき、長ネギをしんなりとするまで炒める、ひき肉を入れ色が変わるまで炒める
- ②①に混ぜ合わせたAを入れ、ぐつぐつしたら豆腐を入れて2分煮込む
- ③水溶き片栗粉を入れてとろみをつけ、子ども用を取り分ける

大人用には残りの③に追加調味料を入れて全体になじませたら出来上がり！！