



今月のおススメ絵本 8月号



～ 乳児向け・・・ ちゅうちゅうたこかいな ～



(講談社:作者: 新井 洋行)



★あらすじ★



あそびうた風の、リズムカルな展開が楽しい絵本。



つぼの中にいるのは、なーんだ!? ちょっとずつ頭を見せて出てくるのは・・・



ちゅうちゅうたこかい……な!! 赤いたこさんが色鮮やかです🍷



またつぼの中から、ちゅうちゅうたこかい……なべ! 赤い鍋でした。



親子のひと時の、読み聞かせに活躍しそうな1冊です📖



～ 幼児向け・・・ じごくにアイス ～



(ひさかたチャイルド :作者:ナカオ マサトシ)



★あらすじ★



今日も、ご機嫌に公園でお店を開いているのは、こたろうのアイス屋さん🍷



美味しいと評判なのです。さっそくお客さんです。「アイスをくださいな」



と、その時、こたろうは足を滑らせて、意識が遠のいていき、気がつけば



閻魔さまが!! さあ、大変です🍷驚きの場面は、読んでからのお楽しみ。



あつーい夏の絵本ピッタリの、ドタバタ喜劇で笑える1冊です。



🍷 親子ごはん part 5 🍷



ビビンバ丼



☆材料☆ (大人2食分+子ども2食分)

○ごはん・・・500g ○牛豚合いびき肉・・・250g ○ほうれん草・・・1/2束(100g)

○にんじん・・・1/2本(75g) ○もやし・・・3/4袋 塩・・・ひとつまみ

A(ごま油大さじ1/2・鶏ガラスープの素小さじ1/2・塩ふたつまみ・いりごま(白)小さじ1)

B(しょうゆ大さじ1・酒大さじ2・砂糖小さじ1・にんにく3cm・ごま油小さじ1/2)

☆つくり方☆

①にんじんは細切り、もやしは洗って、塩を加えて600Wの電子レンジで4分加熱

②ほうれん草は洗って、ラップに包み600Wの電子レンジで2分加熱して水にさらす

③ほうれん草は3cm幅に切り①と②の水けをしぼり、**A**を加えて混ぜる

④別のボールにひき肉と**B**を入れ、ふんわりとラップをし600Wの電子レンジで2分ほど加熱して混ぜ合わせる。これをもう1度くりかえす。すべてをご飯にのせて出来上がり!

大人用には、コチュジャンを入れたら1ランクアップします🍷