

今月のおススメ絵本 9月号

～ 乳児向け・・・ はっつけよい畑場所 ～
(講談社:作者 かがくい ひろし)

★あらすじ★

大相撲の畑場所の千秋楽。たまね錦、なすび里、だいこんの嵐……
畑でとれた力士たちが大奮闘！！
結びの一番は両横綱の、手に汗にぎる大相撲。さて、軍配は!?
それぞれの野菜たちの持ち味がうまく描かれていて、取り組み中に玉ねぎの皮がむけるハプニングがあったりと、ユーモアたっぷりの1冊です📖

～ 幼児向け・・・ おつきさまのおさんぽ ～
(Gakken :作者 カワチ レン)

★あらすじ★

お月さまが待ちをお散歩。お月さまが通ると、ビルも車も遊園地の遊具もみんなワクワク楽しくなって、ピカピカ黄色に光り出す🌟
魚たちのプレゼントのページには、ステキな驚くプレゼントも📖
読み進みながら、次はお月さまがどこに行くのかな!?とワクワクします📖
優しいお話しなので、寝る前にピッタリのおしゃれで可愛い絵本です。



🍷 親子ごはん part 6 🍷

🍷 ピーマンの肉詰め 🍷

☆材料☆ (大人2食分+子ども2食分)

○牛豚合いびき肉・・・300g ○ピーマン・・・8～10個 ○玉ねぎ・・・1/2個(100g)

A(パン粉大さじ3、牛乳大さじ3、卵1個、コンソメ(顆粒)小さじ1/2、塩小さじ1/2

トマトケチャップ小さじ2) ○薄力粉・・・適量 ○サラダ油・・・適量

☆作り方☆

- ①玉ねぎはみじん切りにし、ピーマンは2cmの輪切りにし、薄力粉をまぶす。
- ②ひき肉とAを入れて、よく混ぜ合わせて、密封保存袋に入れる。
- ③肉だねを、ピーマンの輪切りの中につぶりめに絞り出して、最後に手で形を整える。
- ④サラダ油をひいた、フライパンに並べて焼き、焼き目がついたら1/3が浸かる水を入れふたをして、8～10蒸し焼きにして、子どもにはケチャップ、大人用にはポン酢やお好みのソースをつけたら出来上がり！！