

今月のおススメ絵本 11月号

~ 乳児向け・・・ はんぶんこ

(福音館書店 作者:杜 今日子)

★あらすじ★

まあるいあなの、ドーナツをはんぶんこ。いっしょに食べよう、いただきます。 ほかにも、あつあつやきいも、さんかくおにぎり、ふんわりにくまんが登場! 美味しそうな食べ物に、おもわず「いただきます!」と手がのびてしまいそう。 " はんぶんこ "という言葉の優しさと、食べ物をはんぶんに分けたときの かたちの変化が楽しく、自然にあったかい気持ちになる絵本です❸

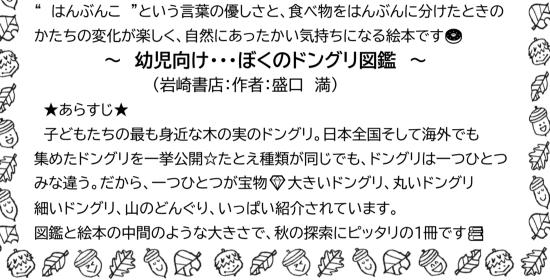
幼児向け・・・ぼくのドングリ図鑑

(岩崎書店:作者:盛口 満)

★あらすじ★

子どもたちの最も身近な木の実のドングリ。日本全国そして海外でも 集めたドングリを一挙公開☆たとえ種類が同じでも、ドングリは一つひとつ みな違う。だから、一つひとつが宝物♡大きいドングリ、丸いドングリ 細いドングリ、山のどんぐり、いっぱい紹介されています。

図鑑と絵本の中間のような大きさで、秋の探索にピッタリの1冊です/



親子ごはん part 8 😩

し タンドリーチキン **し**

☆材料☆ (大人2食分+子ども2食分)

《 子ども用 》 〇鶏モモ肉・・80g 〇プレーンヨーグルト・・大さじ1

○カレーパウダー(甘口)・・小さじ1/2○ケチャップ・・小さじ1 レモン汁・・少々

《 大人用 》○鶏モモ肉・・400g ○プレーンヨーグルト・・大さじ3

- ○カレーパウダー・・小さじ2 ○塩・・小さじ2 ○にんにく&しょうが・・各2cm
- ○ケチャップ・・小さじ2 ○レモン汁・・小さじ1/2

☆つくり方☆

- ①子ども用の鶏肉は、4cmぐらいの角切り、大人用は食べやすい大きさに切り、 別々のポリ袋に、材料をすべて入れ、よくもみ込んで冷蔵庫で1時間ほど寝かせる。
- ②200℃のオーブンで、予熱はせずに20分焼く
- ③子ども用のは、キッチンばさみで小さく切り、きゅうりやトマトなど一緒に盛り付ける