

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、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🍪

～ 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 🍷

🍴 タンドリーチキン 🍴

☆材料☆ (大人2食分+子ども2食分)

《子ども用》○鶏モモ肉…80g ○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