

今月のおススメ絵本 1月号

～ 乳児向け…てあらイーモ うがイーモ ～
(ひかりのくに 作者: きたなベ やすのり)

★あらすじ★

外から帰ってきたら、「てあらイーモ うがイーモ！」なんだかクセになる
楽しいリズムにのって、楽しくバイキンをやっつけよう🐱

♪てあらイーモ うがイーモで、手も口の中も、さっぱりイーモ♪

手も口も、ピッカピカになったら、おやつと一緒に食べようね🍷

思わず口ずさんでしまう、リズムカルな言葉が詰まった絵本です。

～ 幼児向け… どんぶらどんぶら七福神 ～
(こぐま社 作者: みき つきみ)

★あらすじ★

なんとめでたい、七福神が宝船に乗ってやってきた🚢

恵比寿、大黒、弁天さま、太鼓腹の布袋さまに毘沙門天、長生きの象徴の
福祿寿と寿老人、調子のよい数え歌で七人の神さまを紹介。最後は
みんなに福を届けに船出します。明るく楽しい絵で、みんなに笑顔と
幸せを届けます🍀今年も素敵な1年になりますように…。

🍷 親子ごはん part 10 🍷

🍴 矢幡巻き 🍴

☆材料☆ (子ども4食分)

○豚ロース薄切り肉…120g ○にんじん…2/3本(100g) ○じゃがいも…2/3(100g)

○薄力粉…適量

A(しょうゆ 小さじ1・みりん 小さじ1・砂糖 ふたつまみ) ○ごま油…適量

☆つくり方☆

①耐熱容器に、じゃがいも&にんじん&水少量を入れて、600Wの電子レンジで
2分30秒ほど、加熱する。

②豚肉を広げ、①を市松模様になるように2列×2段でのせ、手前から奥にくると巻く

③②に薄力粉をまぶし、ごま油をひいたフライパンに、巻き終わりを下にして入れ

全面を焼いて、豚肉に火をとす

④Aを合わせて③に入れて煮詰め、食べやすい大きさに切り、盛り付けたら出来上がり。