

レシピはこちらからもご覧いただけます▶



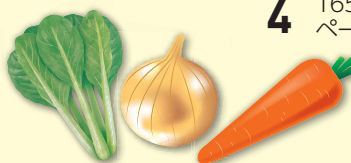
小麦アレルギーの子でも食べられるように米粉の生地で作りました。給食センターでは東郷町産の米粉と東郷町で採れた小松菜を使用しています。

POINT!

米粉を使うことで
外はカリッ、
中はモチッとした
食感になります。

材料(4人分)

小松菜……………30g	水……………40g
たまねぎ…………中1/2個	揚げ油……………適量
にんじん……………1/6本	
米粉……………40g	
でんぷん……………小さじ1	
食塩……………少々	
濃口しょうゆ…小さじ1/2	



給食で大人気!

旬のレシピ

recipe

小松菜の米粉かき揚げ

作り方



- 1 小松菜は1.5センチ、たまねぎはうすくスライス、にんじんは千切りにしておく。
- 2 米粉とでんぷん、水、食塩、濃口しょうゆをボウルにいれて、生地をつくる。
- 3 2のボウルに野菜を入れて、生地となじませて4等分する。
- 4 165℃～170℃の油で3分程度揚げます。揚げたらペーパーや金網にのせ、油をきったら出来上がり。

今月のPICKUP



『大正浪漫』
NATSUMI 著



『花咲小路二丁目の寫眞館』
小路幸也 著



『バズるオムライスレシピ』
オムライスのプロ 著



『最新インターネットの
法律とトラブル対策』
森 公任 監修



『コーギーボーイズ、
あるいは消えた
居酒屋の謎』
笛吹太郎 著



『ようかいとりものちようこ』
大崎徳造 作



『大ピンチずかん』
鈴木のりたけ 作



『なんでも魔女商会』
あんにるやすこ 作



『絵本はたら細胞』
清水茜 原作



『はるいちばん』
青山友美 作

《一般向け》

蔵書点検による休館日
5月9日(月)～5月20日(金)
※新型コロナウイルス感染症の状況によつて、変更する場合があります。

5月の休館日

毎週火曜日と6日(金)

※5月3日(火)は祝日のため開館していません。

※予約制となります。詳しくは図書館窓口までお問い合わせください。

※定員 3組(1組3名まで)

※内容 絵本などの読み聞かせ

※ところ 図書館内おはなしコーナー

※とき 5月7日、21日、28日(土)
午後2時30分～3時

《おはなし会》

図書館行事

●一般向け●

新着図書

『大正浪漫』 NATSUMI 著

『コーギーボーイズ、あるいは消えた居酒屋の謎』 笛吹太郎 著

『花咲小路二丁目の寫眞館』 小路幸也 著

『最新インターネットの法律とトラブル対策』 森 公任 監修

『バズる!オムライスレシピ』 オムライスのプロ 著

●児童書・絵本●

『ようかいとりものちようこ』 14 大崎徳造 作

『大ピンチずかん』 鈴木のりたけ 作

『なんでも魔女商会』 28 あんにるやすこ 作

『絵本はたら細胞』 3 清水茜 原作

『はるいちばん』 青山友美 作

図書館だより

◎問い合わせ
町立図書館(町民会館内)
☎0561・38・2900