

レシピはこちらからもご覧いただけます ▶



揚げて、和えるだけなので簡単に作れます。

POINT!

おろしだれは、
焼き肉のたれに
大根おろしを入れて
作ってもおいしいと
思います。

材料(4人分)

たこ……………300g	酢……………大さじ1
片栗粉……………適量	しょうゆ……………大さじ2
さやいんげん ……………80g(1パック)	
揚げ油……………適量	
大根……………100g	
砂糖……………大さじ2	



旬のレシピ

recipe

タコとインゲンの自家製おろし和え

作り方



- 1 たこは一口大に切り、片栗粉をまぶして、180度の油で揚げる。
- 2 さやいんげんは、食べやすい大きさに切り、180度の油で素揚げにする。
- 3 大根をすりおろし、フライパンに大根おろし、砂糖、酢、しょうゆを入れ、軽く煮詰める。
- 4 ボールにたことさやいんげん、3の自家製おろしだれを入れて和える。

今月のPICKUP



『幸村を討て』
今村翔吾 著



『チンギス紀 13』
北方謙三 著



『人面鳥』
中山七里 著



『長寿の体幹
トレーニング』
澤木一貴 著



『最新パワハラ
防止法対策が
よ〜くわかる本』
池辺健太 著



『モンスター・ホテルで
ろてんぶろ』
柏葉幸子 作



『げたばこかいぎ』
村上しいこ 作



『タヌキの
土居くん』
富安陽子 作



『ふしぎな図書館と
魔王グライモン』
廣嶋玲子 作



『はるのにわで』
澤口たまみ 作

《一般向け》

《児童書・絵本》

※新型コロナウイルス感染症の状況によって、変更する場合があります。

6月の休館日

毎週火曜日と27日(月)

※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。

▼ところ 町民会館3階視聴覚室
▼内容 絵本などの読み聞かせ、映写会
▼定員 7組(1組3人まで)

▼とき 6月11日(土)
午後2時30分〜3時30分

《お楽しみ会》

《おはなし会》

《おはなし会》

《おはなし会》

《おはなし会》

《おはなし会》

《おはなし会》

《おはなし会》

《おはなし会》

《おはなし会》

《おはなし会》

《おはなし会》

《おはなし会》

《おはなし会》

《おはなし会》

《おはなし会》

図書館だより

図書館行事

新着図書

《おはなし会》

▼とき 6月4日、18日、25日(土)
午後2時30分〜3時

▼ところ 図書館内おはなしコーナー

▼内容 絵本などの読み聞かせ

▼定員 3組(1組3人まで)

《お楽しみ会》

《おはなし会》

《おはなし会》

《おはなし会》

《おはなし会》

《おはなし会》

《おはなし会》

《おはなし会》

《おはなし会》

《おはなし会》

《おはなし会》

《おはなし会》

《おはなし会》

《おはなし会》

《おはなし会》

《おはなし会》

《おはなし会》

《おはなし会》

《おはなし会》

《おはなし会》

《おはなし会》

《おはなし会》

《おはなし会》

《おはなし会》

《おはなし会》

《おはなし会》

《おはなし会》

《おはなし会》

《おはなし会》

《おはなし会》

《おはなし会》

《おはなし会》

《おはなし会》

《おはなし会》

《おはなし会》

《おはなし会》

◎問い合わせ
町立図書館(町民会館内)
☎0561・38・2900