

レシピはこちらからもご覧いただけます ▶



ごぼうの食感と風味がアクセントになる一品です。根菜類をおいしく食べるため、ドライカレーに入れてみました。

POINT!

水分をしっかり  
とばすこと。

材料(4人分)

- |                  |                |
|------------------|----------------|
| 牛ひき肉……………80g     | 中濃ソース……………小さじ1 |
| 豚ひき肉……………80g     | 砂糖……………小さじ1/2  |
| 炒め油……………小さじ1     | 塩……………小さじ1/8   |
| ごぼう……………1/4本     | こしょう……………少々    |
| たまねぎ……………1/2個    | チャツネ……………大さじ1  |
| にんじん……………1/3本    | カレー粉……………小さじ1  |
| ウスターソース……………小さじ1 |                |

☆☆☆  
給食で大人気!

# 旬のレシピ

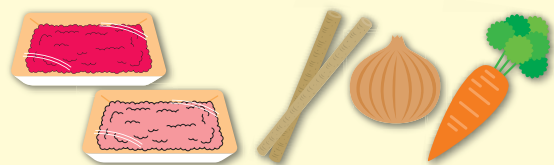
recipe

## ごぼう入りドライカレー



### 作り方

- 1 ごぼうは千切り、たまねぎ、にんじんはみじん切りにする。
- 2 フライパンに油をひき、ひき肉を塩、こしょうをふって炒める。火が通ったらたまねぎが透明になるまで炒める。
- 3 ごぼう、にんじんの順に炒め、調味料で味付けをし、水分がとんだら完成。

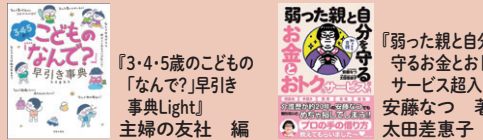


## 今月のPICKUP

### 《一般向け》



『アメリカの高校生が学んでいる経済の教室』デーヴィッド・A・メイヤー  
『自転車利活用のトラブル相談Q&A』仲田誠一 著  
『先生、どうか皆の前でほめないで』金間大介 著



『3・4・5歳のこどもの「なんで?」早引き事典Light』主婦の友社 編  
『弱った親と自分を守るお金とおトクなサービス超入門』安藤なつ 著、太田差恵子 著

### 《児童書・絵本》



『北条政子』加来耕三 監修  
『レッツもよみます』ひこ・田中 作  
『ほんやのねこ』ヒグチユウコ 作



『ゆめぎんこうちいさなおきやくさま』コンドウアキ 著  
『ぼなしくん』柴田ケイコ 作

『3・4・5歳のこどもの「なんで?」早引き事典Light』主婦の友社 編

### 新着図書

※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。

### 7月の休館日

毎週火曜日と25日(月)  
午後2時30分～3時30分  
▼ところ 町民会館3階視聴覚室  
▼内容 読み聞かせ・映写会など

### 《お楽しみ会》

▼とき 7月9日(土)  
午後2時30分～3時

### 《おはなし会》

▼とき 7月2日、16日、23日、30日(土)  
午後2時30分～3時

### 《お楽しみ会》

▼内容 絵本などの読み聞かせ

### 図書館行事

# 図書館だより

◎問い合わせ  
町立図書館(町民会館内)  
☎0561・38・2900

『ぼなしくん』柴田ケイコ 作

現在、図書館で活動中の読み聞かせボランティアにてメンバーを募集しています。興味のある人は図書館窓口までお問い合わせください。

『ぼなしくん』柴田ケイコ 作

『ぼなしくん』柴田ケイコ 作

『ゆめぎんこうちいさなおきやくさま』コンドウアキ 著

『ゆめぎんこうちいさなおきやくさま』コンドウアキ 著

『ゆめぎんこうちいさなおきやくさま』コンドウアキ 著

『ゆめぎんこうちいさなおきやくさま』コンドウアキ 著

『ゆめぎんこうちいさなおきやくさま』コンドウアキ 著

『ゆめぎんこうちいさなおきやくさま』コンドウアキ 著

『ゆめぎんこうちいさなおきやくさま』コンドウアキ 著

『ゆめぎんこうちいさなおきやくさま』コンドウアキ 著

『ゆめぎんこうちいさなおきやくさま』コンドウアキ 著

『ゆめぎんこうちいさなおきやくさま』コンドウアキ 著

『ゆめぎんこうちいさなおきやくさま』コンドウアキ 著

『ゆめぎんこうちいさなおきやくさま』コンドウアキ 著

『ゆめぎんこうちいさなおきやくさま』コンドウアキ 著

『ゆめぎんこうちいさなおきやくさま』コンドウアキ 著

『ゆめぎんこうちいさなおきやくさま』コンドウアキ 著

『ゆめぎんこうちいさなおきやくさま』コンドウアキ 著

『ゆめぎんこうちいさなおきやくさま』コンドウアキ 著

『ゆめぎんこうちいさなおきやくさま』コンドウアキ 著

『ゆめぎんこうちいさなおきやくさま』コンドウアキ 著

『ゆめぎんこうちいさなおきやくさま』コンドウアキ 著