

レシピはこちらからもご覧いただけます ▶



春を感じられる炊き込みご飯です。

### POINT!

干しいたけを戻したら軽くしぼってください。戻し汁を水の代わりに使ってもおいしいです。

### 材料(4人分)

うるち米……………180g	砂糖……………小さじ1
もち米……………40g	うすくちしょうゆ
鶏肉……………50g	……………大さじ2
干しいたけ……………1枚	本みりん……………小さじ1
たけのこ……………120g	水……………260ml
にんじん……………60g	
油揚げ……………1枚	
ふき水煮……………20g	
酒……………小さじ1	



給食で大人気!

# 旬のレシピ

recipe

## 春の香りご飯

### 作り方



- 1 お米を洗って30分程おいておく。干しいたけは水で戻しておく。
- 2 鶏肉は一口大に切る。たけのこ、にんじん、干しいたけはせん切りにする。油揚げは小さめの短冊切りに、ふきは1cm幅に切る。
- 3 全ての具を調味料で煮る。
- 4 炊飯器に米と水を入れ、煮込んだ具を上のにせて炊きあげる。
- 5 炊きあがったら、すぐに混ぜて出来上がり。

## 今月のPICKUP



『チャートと地図でわかる徳川家康と最強家臣団』  
小和田泰経著  
小和田哲男監修  
ホビージャパン



『ネット時代のやっばいいけない病院・医師選び』  
五十嵐淳哉著  
大城堅一監修  
青春出版社



『審議官』  
今野敏著  
新潮社



『戦国姫 徳川家康と運命の姫君たち 於大の方、瀨名姫ほか』  
藤咲あゆな作  
マルイ/絵  
集英社



『コアラのなみだ』  
今西乃子作  
水野哲男監修  
サトウユカ絵  
合同出版



『かぼちゃスープのおふろ』  
柴田ケイコ作  
小学館

### 《一般向け》

- 《おはなし会》  
とき 4月1日、15日、22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
- 《お楽しみ会》  
とき 4月8日(土)  
午後2時30分～3時30分

### 《児童書・絵本》

- 《ところ》  
町民会館3階視聴覚室
- 《内容》  
大型紙芝居などの読み聞かせ、手遊びなど
- 4月の休館日  
毎週火曜日と24日(月)
- ※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。

# 図書館だより

◎問い合わせ

町立図書館(町民会館内)  
☎0561・38・2900