

レシピはQRコードからもご覧いただけます ▶



切干大根やこんぶなど噛みごたえのある食材を使っています。ごまごま油で風味豊かな味付けにしているので、ご飯がすすみます。子どもが考えた応募献立です。

POINT!

ごまの風味が薄まらないよう、切干大根はしっかり水をしばってください。

材料(4人分)

切干大根	20g	ごま油	小さじ2
きゅうり	1本	いりごま	小さじ2
塩	ひとつまみ		
塩こんぶ	20g		



給食で大人気!

旬のレシピ

recipe

切干大根とキュウリの塩こんぶあえ



作り方

- 1 切干大根はたっぷりの水で戻し、水気をしっかりしぼっておく。
- 2 きゅうりは千切りにする。
- 3 きゅうりに塩をふり、水分を切る。
- 4 切干大根ときゅうりと塩こんぶをボウルに入れて、ごま油を加えて混ぜる。
- 5 いりごまをかけて、もみこむように混ぜたらできあがり。

今月のPICKUP



『かわいい縁起物 刺しゅう』



『とわの庭』 小川糸 著



『困ったときのおへやあそび』 近藤理恵 著



『雪山のエンジェル』 ローレン・セントジョン 作



『こたつうし』 かわまたねね 作



『科学者になりたい君へ』 佐藤勝彦 著

《一般向け》

《児童書・絵本》

《初読み☆本の福袋》

▼とき 1月6日(水)～11日(月・祝)

▼ところ 図書館カウンター、LIVR TOGO

▼内容 司書が選んだ本を福袋として、貸し出します。どんな本が入っているかは借りてからのお楽しみ。なくなり次第終了します。

▼内容 当日本を借りた人は、ささやかな景品がもらえるくじを引けます。一人1回限り。なくなり次第終了します。

《新春☆お楽しみくじ》

▼とき 1月6日(水)

▼ところ 図書館カウンター

図書館行事

図書館のご利用にあたって

新型コロナウイルス感染拡大防止のため、館内でのマスクの着用、入館時の手指の消毒をお願いします。また、平熱以上の発熱があるなど体調不良の場合は、来館を控えていただきますようお願いいたします。

図書館だより

◎問い合わせ

町立図書館(町民会館内)
☎0561・38・2900

1月の休館日

毎週火曜日と1日(金・祝)～4日(月)、25日(月)