

### 鮭のきのこあんかけ

### 作り方

- 鮭は1□大に切り、塩を振る。 たまねぎは薄くスライスしておく。
- しめじは小房に分け、まいたけは適当な大きさに 手でさく。えのきは1cm程度に切る。 干ししいたけは水で戻しておく。
- あんを作る。小鍋に分量外の油をしき、たまねぎを 炒める。しんなりしてきたらきのこを入れて軽く炒
- きのこがしんなりしてきたら砂糖とみりん、しょうゆ を入れて、材料がひたるくらいの水を入れ煮立てる。 水溶き片栗粉でとろみをつける。
- 鮭に片栗粉をまぶし、175℃の油で4分ほど揚げる。
- 揚げあがった鮭にきのこのあんをかけたら できあがり。

ところ

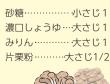


秋の味覚がいっぱい詰まったおかずです。一枚の切り 身で作っても食べ応えがあると思うので、ぜひ作って みてください。

あんかけのきのこは お好きな種類を使って、 たっぷり作ってください。 給食ではしめじ・えのき 干ししいたけを 使っています。

### 材料(4人分)

鮭の切り身4枚
片栗粉・大さじ2
揚げ油適量
たまねぎ1/2個
しめじ1/2房
まいたけ1房
えのき1/2房
干ししいたけ適量





10月の休館日

※新型コロナウイルス感染症の状況によっ 毎週火曜日と25日(月

ぼくのお父さん』 一般向け 新着図書 て、変更する場合があります 矢部太郎

(児童書

・絵本》

## 児童書·絵本 部活動の社会学』

内田良

| グジラの骨と僕らの未来|

村玄

ショーン・バイセル

゚゙ブックセラーズ·ダイアリー<sub>゚</sub>

作家は時代の神経である』

高村薫

まちがいなく名探偵』 かこさとし

ごとう まきこ

**|ダンポポのたねどうしてとんでいくの?||** ジュニア選手のための夢をかなえる ふしぎ!光る生きもの大図鑑』 「スポーツノート」活用術』 佐藤雅幸 絵 かんちく たかこ 文 近江谷克裕



『秋』 かこさとし

スポーツ



『ジュニア選手のための夢をかなえる 『ふしぎ!光る生きもの大図鑑』『タンポポのたねどうしてとんでいくの?』 「スポーツノート」活用術』佐藤雅幸 近江谷克裕



『まちがいなく名探偵』 杉山亮



ごとうまきこ絵 かんちくたかこ文



『作家は時代の神経である』 高村薫



『部活動の社会学』 内田良



※予約制となります。詳しくは図書館窓口

7組(1組3名まで)

までお問い合わせ下さい。



『クジラの骨と僕らの未来』 中村玄



ع

き

10月9日(土)

ところ

町民会館3階視聴覚室

午後2時3分~3時3分

読み聞かせ・映写会など

《お楽しみ会》

定 内

員 容

3組(1組3名まで)

絵本などの読み聞かせ

今月のPICKU

P

『ぼくのお父さん』 矢部太郎



『ブックセラーズ・ダイアリー』 ショーン・バイセル

## 《おはなし会》 図書館行事

午後2時30分~3時 午後2時30分~3時 (土) 図書館内おはなしコーナー

ع

き

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

# ◎問い合わせ **☎**0561·38·2900 町立図書館(町民会館内)