

レシピはQRコードからもご覧いただけます▶



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。

POINT!

あんかけのきのこは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・干しいたけを使っています。

材料(4人分)

- | | |
|---------------|----------------|
| 鮭の切り身……………4枚 | 砂糖……………小さじ1 |
| 片栗粉……………大さじ2 | 濃口しょうゆ…大さじ1 |
| 揚げ油……………適量 | みりん……………大さじ1 |
| たまねぎ……………1/2個 | 片栗粉……………大さじ1/2 |
| しめじ……………1/2房 | |
| まいたけ……………1房 | |
| えのき……………1/2房 | |
| 干しいたけ……………適量 | |



☆☆☆
給食で大人気!

旬のレシピ

recipe

鮭のきのこあんかけ



作り方

- 1 鮭は1口大に切り、塩を振る。たまねぎは薄くスライスしておく。
- 2 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。干しいたけは水で戻しておく。
- 3 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める。
- 4 きの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。
- 5 鮭に片栗粉をまぶし、175℃の油で4分ほど揚げる。
- 6 揚げあがった鮭にきのこのあんをかけたらできあがり。

図書館だより

図書館行事

《おはなし会》

と き 10月2日、16日、23日、30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名まで)

《お楽しみ会》

と き 10月9日(土)

と ころ 午後2時30分～3時30分
町民会館3階視聴覚室

内 容 読み聞かせ・映画会など

定 員 7組(1組3名まで)

※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下さい。

10月の休館日

毎週火曜日と25日(月)

※新型コロナウイルス感染症の状況により、変更する場合があります。

新着図書

●一般向け●

『ぼくのお父さん』 矢部太郎

『作家は時代の神経である』 高村薫

『ブックセラーズ・ダイアリー』

シヨーン・バイセル

『クジラの骨と僕らの未来』 中村玄

『部活動の社会学』 内田良

●児童書・絵本●

『まちがいない名探偵』 杉山亮

『秋』 かこさとし

『タンポポのたねどうしてとんでいくの?』

『ふしぎ・光る生きもの大図鑑』 近江谷克裕

『ジュニア選手のための夢をかなえる』

『スポーツノート活用術』 佐藤雅幸

図書館読み聞かせボランティア募集

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下さい。

今月のPICKUP

《一般向け》



『ぼくのお父さん』 矢部太郎



『作家は時代の神経である』 高村薫



『ブックセラーズ・ダイアリー』 シヨーン・バイセル



『クジラの骨と僕らの未来』 中村玄



『部活動の社会学』 内田良

《児童書・絵本》



『まちがいない名探偵』 杉山亮



『秋』 かこさとし



『タンポポのたねどうしてとんでいくの?』 かこさとし



『ふしぎ・光る生きもの大図鑑』 近江谷克裕



『ジュニア選手のための夢をかなえる』 『スポーツノート活用術』 佐藤雅幸

◎問い合わせ

町立図書館(町民会館内)
☎0561138・2900