つやすみにおすすめ!

さっぱりゴマ酢味噌そうめん



お盆にそうめんを食べる意味

- ●ご先祖様があの世に帰るときに使う手綱・荷物を縛るための 紐としてお供えする。
- ②そうめんのように幸せが細く長く続きますようにと願いが込め られている。
- ③そうめんを糸に見立て、針仕事や織物が上手くなるようにと願 いが込められている。
- ◆平安時代にそうめんを食べると病気にかからないと信じられて いたため、家族の健康を願う意味が込められている。

材料(1人前)

	赤味噌大さじ2 酢大さじ1 みりん…大さじ1と1/2 砂糖大さじ1/2 すりごま大さじ1/2	そうめん(乾)······100 g
	↑ 酢大さじ1	豚ばら肉1枚(30g)
A	∤ みりん大さじ1と1/2	きゅうり1/4本
	→ 砂糖大さじ1/2	なす1/5本
	く すりごま大さじ1/2	トマト1/6個

栄養成分表示(1人前あたり) エネルギー……356kal たんぱく質······22.5 g 脂質······19.7g 炭水化物······103.1 g 塩分相当量······7.8 g

豚肉をささ身に変えたり、

薬味として生姜やみょうが を加えてアレンジしてもお

いしく仕上がります。

作り方

Aを混ぜ合わせ、酢味噌だれを作る。

トマトを半月切り、きゅうりとなすは細切り にする。

なすを耐熱容器に入れ、ラップをふんわりと かけてからレンジで1分加熱する。

鍋にお湯を沸騰させ、豚ばら肉を色が変わるまで1~2分 程茹でる。

そうめんを茹でて冷やし、しっかりと水を切っておく。

そうめんを器に盛り、トマト・なす・きゅうり・豚ばら肉 を上に盛り付けて酢味噌だれをかければ完成!

★混ぜてからお召し上がりください。

愛知に伝わる郷土料理

「酢味噌そうめん」は愛知の郷土料理でもあります。八丁味噌は愛 知の岡崎市が発祥の地であり、醸造酢は愛知の半田市が発祥地です。

また、その半田市の近くに位置する碧南市や安城市でそうめんが食 べられていたことから、馴染みのある調味料同士を組み合わせ、そう めんにかけて食べていたため「酢味噌そうめん」として根付いていっ たと考えられています。

▼ところ

図書館内おはなしコー

午後2時30分~3時

内

容

絵本などの読み聞かせ

《おはなし会》

書館行事

غ

き

8月20日、27日

 $\widehat{\pm}$

18

歳成人になる前に学ぶ契約とお金の

6 開館しております。

夏季(6月~8月)の金曜日は午後7時ま

غ

き

8月6日(土)

午前10時30分~11

定内と

員容ろ

読み聞かせ・映写会など

|民会館2階大会議室

20

|組(1組3名まで)

《夏のお楽しみ会》

今月のPICKUP





『子宝船』 宮部みゆき 『猫弁と幽霊屋敷』

大山淳子

と損する行動経済学』

ポロダクション



『子育て本ベストヤ ラー100冊の「こ れスゴイ」を1冊 にまとめた本』 江口祐子



『18歳成人になる前 に学ぶ契約とお金 の基本ルール』 消費者教育支援 センター監修

児童書

絵本



のすまこちゃん』 安井寿磨子 作

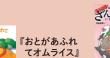




『あそび室の日曜日』 村上しいこ 作



『たぶんみんなは 知らないこと』 福田隆浩 著





『やっぱり ざん ねんないきもの 事典』 今泉忠明

※新型コロナウイルス感染症の状況によっ 毎週火曜日と22日(月) 、変更する場合があります

テ

る人は図書館窓口までお問い合わせください 、ィアにてメンバーを募集しています。興味

8月の休館日

図書館窓口までお問い合わせ下さい

※予約制となります。詳しくは

「やっぱり ほじょりん工場のすまこちゃ あそび室の日曜日 今泉忠明 安井寿磨子 監修 作

『おとがあふれてオムライス』 ざんねんないきもの事典 夏日義

作

現在、図書館で活動中の読み聞かせボラン図書館読み聞かせボランティア募集

たぶんみんなは知らないこと 児童書·絵本

村上しいこ

作

福田隆浩

著

h

イ」を1冊にまとめた本』 子育て本ベストセラー⑩冊の「これスゴ 江口祐子 著

本ルール』 消費者教育支援センター監修

一般向け

了宝船

宮部みゆき

蓍 淳子

猫弁と幽霊屋敷

大山

『ゼロからわかる知らないと損する行動

ーポー・ポロダクション

著

基

新着図

夏季延長開館のお知らせ

□ 問い合わせ 町立図書館(38・2900

広報 **くうごう** 2022年8月号