

P i c ア ッ プ ち り ゆ う



ライブラリー・コンサート
3月21日 図書館



初めての開催が大好評だった「ライブラリー・コンサート」が、再び開催されました。
今回の演奏者は、「トリオ ソレイユ」の皆さん! 三重奏で図書館を鮮やかに彩りました。
子どもから大人まで会場いっぱいの観客の皆さんは、素敵な演奏と楽しいお話に、思い思いに聞き入っていました。
しっとりした夕暮れのなか、優しい音色が響きわたる和やかなひとときとなりました。



中央公民館2day講座「プロから学ぶ囲碁講座・基礎編」
3月21日・22日 中央公民館

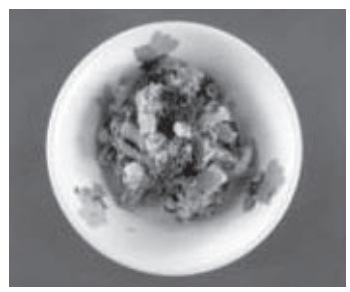
市内小中学生と保護者が参加し、プロ棋士から囲碁の基本ルールなどを学び、囲碁の楽しさ・おもしろさを体験しました。
身をよじて考えこんだり、笑顔でひらめきの一手をうったり、子ども達は表情豊かに碁盤に向き合っていました。
市では、小・中・高校に囲碁クラブが設置されるなど、「知立市囲碁クラブ」を中心に活発な活動が行われています。



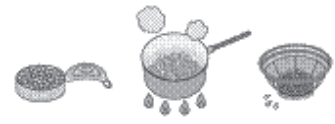
かんたんやさいちりふ 子どもレシピ

—子育て環境日本一を目指して—
今月号から、毎月16日号で市内の保育園で作られている子どもたちに人気の野菜を使った献立のレシピを紹介していきます。
今回は**高根保育園**で人気の一品!!

☆ 手間加えておいしくなる! ブロッコリーのゴママヨネーズあえ ☆



①ブロッコリーは小房に分け、塩茹でて冷ます。
人参は千切りにし、茹でて冷ます。



②コーン缶はコーンと汁に分けておく。
※そのまま使用しても良いが、汁と共に加熱してからザルにあげておくと風味が増します。

③調味料を合わせ、冷ましておいたブロッコリー、人参、コーンを和える。
※加熱後のコーンの汁も少し加えるとまろやかになります。



- 材料 (4人分)
- ブロッコリー1株
 - 人参1/8本
 - コーン缶1/2缶 (60g)
- 調味料
- 砂糖小さじ1
 - すりゴマ小さじ1
 - マヨネーズ大さじ2
 - しょうゆ小さじ1

あえるときに崩れるので、ブロッコリーを茹ですぎないようにしましょう!
ブロッコリーのかわりに、1cm角に切って茹でたかぼちゃや、さつまいもで代用してもおいしいです。



ブロッコリーの緑、人参の赤、コーンの黄色と彩りがよく、子どもがよくリクエストするメニューです。