



夏号
2010年8月発行
こども館きらら

暑い日が長く続いていますが、みなさん暑さに負けていませんか？
きららの子ども達は、太陽に負けないような眩しい笑顔で、毎日元気に遊んでいます。

きららのお花がきれいに咲きました☆

春、きららで植えたお花が、とってもきれいに咲きました。毎日水やり頑張っています！！

秋にはトマトもなる予定です。



暑い夏はやっぱり水遊び！

あつ～い夏がやってきても、子どもたちは元氣いっぱい☆
お水と仲良しさんになりました。



〔夏のレシピ〕ピーマン入りソーセージバーグ

材料(4人分)

- ・合いびき肉 200g
 - ・ピーマン 3個
 - ・玉ねぎ 2分の1個
 - ・サラダ油 少々
- A
- ・トマトケチャップ 大さじ2
 - ・カレー粉 小さじ1
 - ・溶き卵 2分の1個
 - ・パン粉 2分の1カップ
- B
- ・塩・こしょう 各少々
 - ・タバスコ あれば少々

<作り方>

- ① ピーマン、玉ねぎは1cm角に切る。にんにくはみじん切りにする。
- ② ボウルに合いびき肉、にんにく、Aを入れてよく練り混ぜ、ピーマン、玉ねぎ、Bを加えて混ぜ合わせる。
- ③ ②を4等分して細長くまとめ、割り箸を刺す。割り箸の肉から出ている部分にはアルミホイルを巻く。
- ④ サラダ油を薄く塗った天板に③を並べ、オーブントースターで15分ほど焼く。焦げそうになったらアルミホイルをかぶせる。



問い合わせ 氷見市社会福祉協議会 社会福祉会館1階 こども館きらら

TEL 74-8407 FAX 74-8409

Eメール kodomokan-kirara@himi-shakyo.jp