

絵本のひろば

しましまぐるぐる



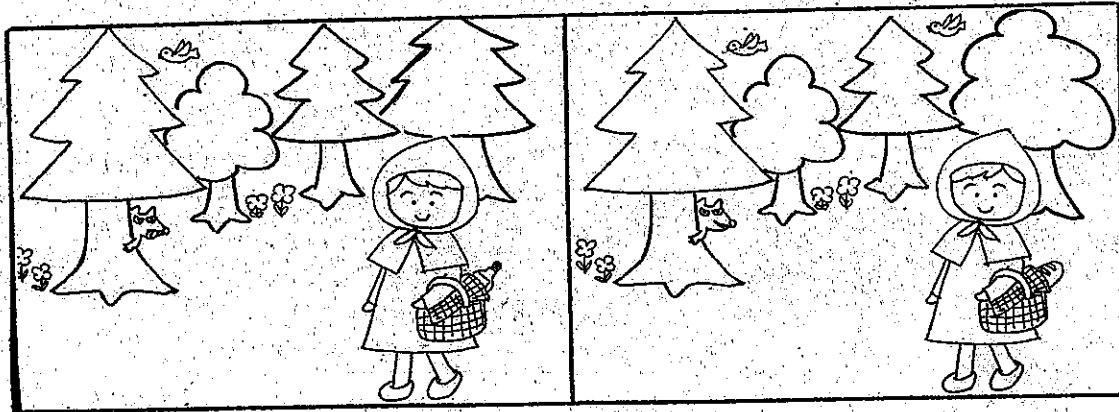
え・かしわら あきお 学研プラス
赤ちゃんの反応がいいとされる「顔」や「しましま」「ぐるぐる」がかわいくてきれいな絵本です。

ふるふるフルーツ



文・ひがし なおこ 絵・はらべこめがね 学研教育みらい
いろいろなフルーツが集まって、もっとおいしい何かに変身！楽しいオノマトペが心地よい一冊です。

☆ まちがいさがし ☆ ちがうところが5こあるよ (こたえはこのページのした)



★ワンポイント亀田弁講座！！★

* 今回のお題は エンデ です *

エンドではなくエンデです!!この言葉の意味は『歩く』です。どんな風を使うかといえば…散歩とかに出かける人に「一緒にエンデやろ (一緒に歩きましょうか)?」とか、遠方から徒歩で来た人には「パーカーイッペことエンデ来たんねえ (とてもたくさん歩いて来たんですねえ)」って感じ。時節柄、なかなか遠出も出来ませんが、こんな時こそ家族でお散歩に出向いてみてはいかがでしょう?面と向かってでは言えない事もエンデしている時には話してくれる…かも(-;-)。では、次回をお楽しみに。

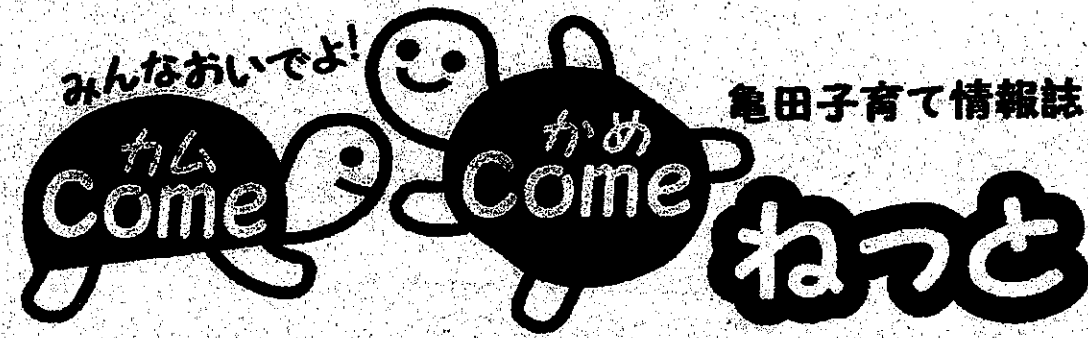
親子の絆

まだ娘が幼かったころ、就寝前のひと時、いろいろな絵本の読み聞かせをしていた。

「にゃんにゃんにゃんこのにゃんこ茶屋は、今日も大忙し…」リフレインを多用したリズムカルでコミカルなお話や「なんと、池に着くと、カイちゃんが、また凍りついてた!」結末を知っていても、何度でもくりかえし見たくなる、おっちょこちょいだけど憎めないカイちゃんの失敗話などは、飽きるまで何度も読み聞かせをせがまれ、案の定、こちらが先に睡魔に襲われていた。

一日を締めくくると読み聞かせが、娘との絆を感じる幸せな時間だった。そんな娘も今や二十代後半、今では映像制作の仕事をとおして、たくさんの人に夢や希望を届けている。子どもの健やかな成長がなにより嬉しいのは、子どもが小さかったころの苦労や喜びを成長の過程に重ね合わせて思い出すからなのだろう。

(パカボンのパパ)



亀田子育て情報誌

Vol.51
秋・冬号

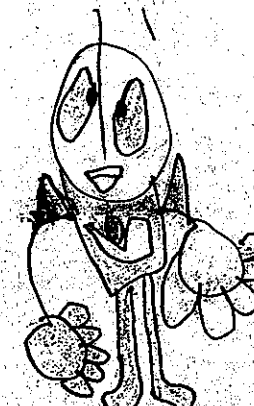
☆特集☆

◎ママさんに聞いた

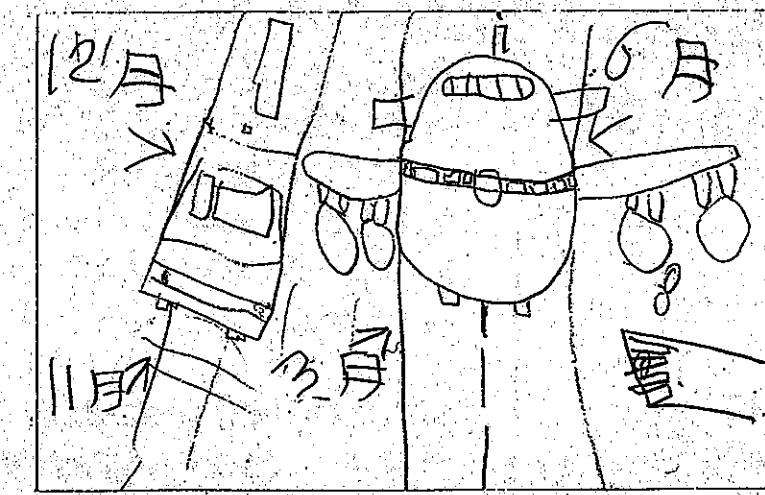
わが家の困ったエピソード

◎ひーちゃんママのカンタン家事コーナー

油断大敵! 作:高木



ちびっ子
お絵かきコーナー
みんなの
イラスト
待てまーす♪



☆☆ママさんに聞いた わが家の困ったエピソード☆☆

夫は休みの日は
だらだら休むけれど、
私は、休みの日か
存在しない!!

言えは「やるのではなく、
こっちが忙しい時は、
「何か手伝おうか？」
くらい気遣って!!



夫が朝からずっとソファから動かない



夫は一人で自分の実家に行きなかつたからない!!

出かけるとき、上の子が
動いて、下の子が動けない
月齢だと遊ぶ内容が
全然違うから場所困る。

夫に2種類の家事、
どちらかをやってもらえ
かを提案してみよう
かな...

ご飯をあげるのも
結局最後まで
してくれない!!

えうえう!

1人にもなれないxxx

夜泣きで数時間おとたりに
したりしていた時、夫がおきてきて
「どう放置しておいたら」と言ってきた
そんな事できるかい!

夫が子どもと遊んでいると
思っていたらソファで横に
たまってスマホをいじっていた!!



上の子と外で遊びたいけど、
下の子が授乳中だから
授乳スペースのある所しか
中々行けない。

休日は、子どもと
遊んではくれるが、
グズグズしてくると
すぐ渡してくる!



全くその通り!!

夫はちてくれるがすぐ「自旗をあげる

★ ひーちゃんママの家事コーナー

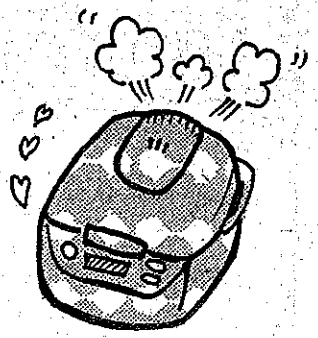


炊飯器でカンタンにできちゃう!

【ミートローフ】

- 材料
- ・ひき肉(合い挽き) 500g
 - ・卵 5個
 - ・玉ねぎ 1個
 - ・パン粉 40g
 - ・牛乳 90cc
 - ・塩、胡椒 少々

- <作り方>
- ① 卵を4個ゆでておく
 - ② パン粉を牛乳に浸しておく
 - ③ 玉ねぎをみじん切りにする
 - ④ 浸したパン粉と玉ねぎと卵1個、ひき肉をこねる
 - ⑤ 炊飯器にキッチンペーパーでうすく油をしく
 - ⑥ 炊飯器にこねたひき肉を半分しく
 - ⑦ その上に①で作ったゆで卵を並べる
 - ⑧ 残りのひき肉をドーム状に上からかぶせる
 - ⑨ 通常炊飯モードでスイッチオン!
 - ⑩ 炊飯終了したら完成! 粗熱を取ってからお皿に盛り付けて切るのがオススメ☆

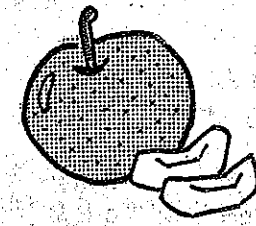


まさに今が旬!

江南区的美味しいフルーツをたんのう♪

【梨のカナッペ】〜ワインや日本酒のお供に!〜

- 材料
- ・梨
 - ・クラッカー
 - ・生ハム
 - ・クリームチーズ



- <作り方>
- ① 梨をクラッカーに乗せられるサイズにカット
 - ② クリームチーズもクラッカーに乗せられるサイズにカット
 - ③ クラッカーに梨、クリームチーズ、生ハムを乗せて完成!

