



2014年9月24日発行

第94号

発行:名張市子育てサークル連絡協議会
 事務局:名張市桔梗が丘西3番町3街区107番地
 名張市こども支援センターかがやき内
 Tel/67-0250 Fax/66-5650

ここ数日で急に涼くなりましたね。
 みなさん、お済まりありますか?
 うちの次男(先日2歳になりました)
 は、日に日に体調が良くなり、
 「すだいね」と、少しおかげで季節の
 移り変わりを感じているようです。

もくじ

- 1. ハロウィンパーティー(1歳)のお知らせ
- 2. サークルラインナップ「み弁当レシピ」 後編
- 3. エッセイ「兄弟、ア?」
- 4. 子育て応援!
わくわくフェスタのお知らせ(詳細)

1. ハロウィンパーティー(1歳)の お知らせ

日時: 10月28日(火)

9:45 受付 10:00スタート

場所: 美旗市民センター 2F 多目的ホール

定員: 30組

申し込み締切: 10月18日(土)

申し込み方法: サークル加入者は各サークル役員へ
 未加入者はひがやまへお問い合わせ下さい
 TEL 67-0250

★かばちゃんの出し物など何が30
 お楽しみに~♪♪♪

秋 来春からの新生活に備え、

幼稚園や保育所選びに
 悩んでいるお母さんも多いの

ではないでしょうか? 我が家の
 長男(女歳)も来春から幼稚園へ!

先日幼稚園の説明会へ行きました。

そこで園長先生のお話が...。

『お母さん! 子ども達と一緒に居られるのは今だけですよ。○歳、1. 2. 3. 4...』

今しかないんだよ! 毎日子どもと一緒に居るのは
 売いいことはカリゼではなく、怒ってばかりの
 私というより幼稚園に通わせた方がいいの
 では? と悩んだ時期もありました。でも今は

毎日成長を見守りながら抱かれれる距離に

いたれることで、人生の中でも幸せ一杯の時

がたと感じます。また息子が愛しくなりました。毎日

大変ですが、今こうして子育てしている事が幸せ

に満ちあふれた時なのだと気付かせて下

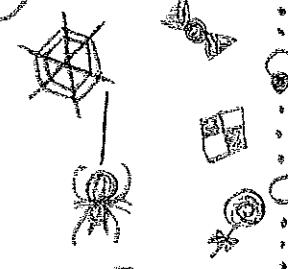
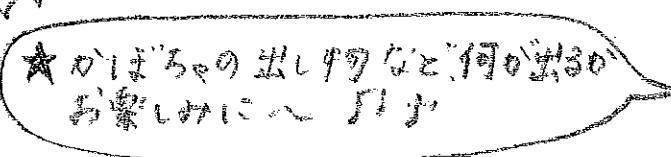
さした。日々子育てを支えていたいという旨意

に、改めて感謝! 感謝! ありがとうございます!

Trick

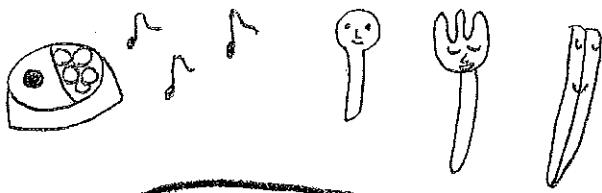
or

Treat!



2. サーフェイントピニー 「お弁当トキメキへ後編へ

はなからは



「厚揚げ・醤油焼きのり巻き」

厚揚げを一口サイズに切り、
フライパンで焼き、醤油で味付けした後、海苔でくさりと巻く。

「トマトの梅味噌え」

トマトを適当な大きさに切り、
梅干しを丁度切ったものと味噌、ごま油少々で味える。

「きのこの海苔和え」

お好みのきのこをさっと茹でて醤油で味え
海苔を混ぜる。

「おからの石焼」

じやかしもさすりおろし、
おかさと混せて、平たく丸め、焼き海苔を長り、
ごま油で焼く。

仕上げに醤油&はちみつ、
醤油&みりん、ケチャップなど
を絡める。

「カボチャご飯のコロッケ」

柔らかく蒸したカボチャご飯を混ぜ、一口大に丸めて、小麦粉+卵（もしくは全粒粉を水で溶いたもの）ヒハニ粉を付け油で揚げる。

「さつまいの素揚げ」

さつまいのを適当な大きさに切り、油で揚げて軽く塩をふる。

「さつまいの茶巾」

さつまいのを蒸すか柔らかくして、マッシュにしてレーズンを混ぜ、一口大ずつラップで成形する。
(カボチャでもOK)

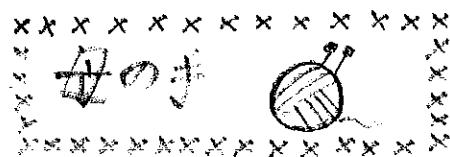
「じゃこ大豆」

柔らかく炊いた大豆にじゃこを入れ、醤油で煮詰める。

「ひじきと里芋の煮物」

ひじきとの時期の里芋を千切りし、炒め、醤油で味付け。

「こんにゃく甘味噌、
こんにゃくを食べてやさい
大きさに切り、ミ油で炒め、
甘味噌で味を付ける。」



なんでもお好み焼

たべて、人参、ひじき、玉ねぎ、ピーナツ、ナッツなど
余り野菜などを薄切りにして、小麦粉(米粉でも)と、水(だし)、豆乳(牛乳でも)と混ぜて焼く。

おにぎり

おにぎりをからめたり、
おの酢等、または、しゅう油、みりんで
味付け、白ごはんをふる。

レンコン丼

レンコンを1cm位に切り、片栗粉を
まぶして揚げる。しゅう油、米酢、
砂糖、しょうゆを煮合わせて
味付けする。

簡単カボチャの煮物

カボチャを切って、塩かけて
5分置く。甘味を引き出し、
レンジで温む！

ポテトホール

じゃがいもを
切って、スライスする。玉ねぎをみじん切り
にして、混ぜて、じゃがいもに混ぜる。
片栗粉(米粉でも)、片栗粉(米粉でも)
を混ぜて、1ロ大のホールにまとめる。
油で揚げて、カナッペをお好みで
どうぞ♡

厚揚げのマリヤキ

厚揚げを1ロ大に切り、
片栗粉をまぶし、油を多めにひいて
フライパンで、各面を焼く。
しゅう油、みりん、砂糖を混ぜてた
れにまぶして、味をふる。

～タマハートより～

かぼちゃの盛り

かぼちゃを1ロ大に切り、
盛りどおり、もり。

「こどもとごはん」のお弁当



お弁当の主役はやっぱり「ごはん」。

というわけで、まずはおにぎりバリエーション紹介♪



1. 「きざんだくるみ」と「じゃこ」と「ゴマ」をさっと煎って「しょうゆ」味にしてご飯に混ぜる。くるみをアーモンドや他のナッツに変えても美味しい。
2. 「きざんだ大葉」と「梅干し」と「梅酢」と「醤油」を合わせてご飯に混ぜる。保存性もGOODな組み合わせ。
3. 小豆ごはん、豆ごはん
おにぎりにしたときに、見た目がかわいらしい。
4. 「芽ひじき」をひたひたの水で戻して、火にかけて「醤油」と「梅酢」で味付けし、ごはんに混ぜる。栄養ばっちりな感じ♪
5. 「さつまいも」ごはんに「黒ゴマ」
おいもの甘味、黄色の美しさが食欲UP(^O^)／

「おかず」～こどもとごはんで9月に調理実習してめちゃうまでした♪～

☆「揚げはるまき」



具その①・じゃがいもとにんじんの千切りを炒め、塩とカレー粉で味付け。
具その②・かぼちゃを蒸して柔らかくし、塩で味付け。

- ・春巻きの皮はそのままだと大きいので、4等分して使うと子どもも食べやすいサイズに。
- ・形は△（三角）でも□（四角）でもお好みで。形で中身が分かるようにすると便利。

☆「ごぼうとしいたけのから揚げ」・・・「お肉」みたい。おつまみにも。

1. ごぼうとしいたけを適当に切って、ビニール袋に入れる。
2. 1を木づちやすりこぎでたたいて、繊維がバラバラになるくらいたきつぶす。
3. しょうゆとしょうがのしづり汁で味付けし、粉（米粉や小麦粉など）を入れる。
4. ひと口大にまとめたのを、揚げてできあがり。



参考分量（二人分）

ごぼう 200g、しいたけ 8枚

しょうゆ大さじ2弱、しょうがしづり汁小さじ1/2、米粉 大さじ5~6、油適量

「お弁当って面倒…」という方もいるかもですが、子どもとのコミュニケーションだったり、料理力アップの絶好のチャンス♪ 一つのレシピでも、ちょっと素材を変えたり（例. しいたけ→えのき）、味を変えたり（例. しょうゆ→みそ）するだけで、いろいろなバリエーションができる、オリジナル料理や家庭の味に変身します♪

ぜひお弁当を家族で楽しんでくださいね



3. エッセイ 「兄弟、ですか？」

① 兄弟って？

私は1児の母です。男の子です。

せはんには、昔うちやうかもしませんが、子供は1人か2人で良いと思っています。
その理由は、私が長女で兄弟が多かたからかもしません。

実家は、小さいころから2~4年おきに兄弟が増えていました。珍しいと言われます。

兄弟4人では立派になりました。もちろん男女一緒にです。プライベート空間はなし。物の争奪戦や、置く場所はあたて話し合いで決められ、専用する場所はまた相談です。部屋も独立して使う時も相談へ進む出たり違う部屋で寝たり。

毎日何かにはちめていて笑ったり悲ったりあきれたり。

毎日が、かけひきの連続へつながるといいらしい会社です。

基本は、子供たちでどうしたいか話をし、年初の貸し借りしました。

でも、勝手に引き出しを開けて使ったりはしまよちゅう。紛失するのが日常です。

セーフティBOXは、子供本のカギのかかる所だけ。それでもカギのありかを発見され盗まれないこともありました。

でも、両親は何と言ても部屋のカギは付けてくれませんでし。

局ありません。

こんな環境に産まれたからか、兄弟たちは生まれすぎていつの事では重力じません。
うまくいかない事は、家の中でわがてり自分でうまく世の中渡ると免ります。(笑)

実家をはじめて、下の子が上たての子の世話をやくようになります。

私も昔はしていました。下の子のめんどうを見るというのは気が張ります。

人数が少なければほのこと、正直つかれるんですよ。

たまには、上の立場を忘れゴロゴロしたり、わがまま言ってみたいです。

それもあって、私は自分の子は山羊の方がいいかと思います。

1つだけ。

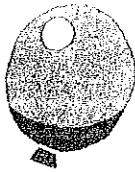
多い兄弟に産まれて良かったと...たくさん幸せが入ってくることを。

(長文ありますありがとうございました)



子育て家庭を応援します

みえ次世代育成応援ネットワーク



子育て応援!

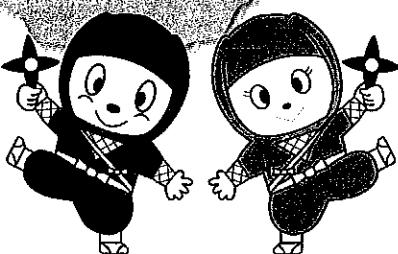
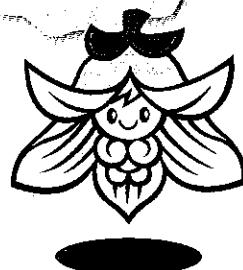
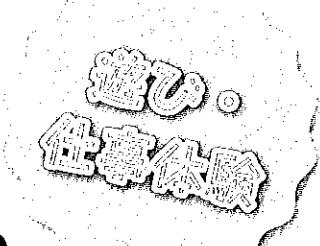
第9回



入場
無料

ステージ
イベント

伊賀で人×人
ニン ニン
支えあおう 子どもの未来



平成26年

10/4(土)
10時
5(日)
16時

会場 三重県立ゆめドームうえの
(伊賀市ゆめが丘1丁目1番地の3)

みえ次世代育成応援ネットワーク
キャラクター "みつぶる"

伊賀上野 NINJA フェスタ実行委員会公式キャラクター
"にん太としのぶ"

主催 / 三重県、みえ次世代育成応援ネットワーク 共催 / 伊賀市、名張市

問い合わせ先 三重県 健康福祉部 子ども・家庭局 少子化対策課 TEL 059-224-2269

FAX 059-224-2270 E-mail: shoshika@pref.mie.jp URL: http://www.jisedai.pref.mie.lg.jp/ 第9回 わくわくフェスタ 検索

後援 / 三重県商工会議所連合会、三重県商工会連合会、三重県中小企業団体中央会、三重県経営者協会、
三重県中小企業家同友会、社会福祉法人三重県社会福祉協議会、ゆめほりす伊賀立地企業連絡会、
伊賀上野ライオングループ、伊賀北ライオングループ、名張ライオングループ、上野ロータリークラブ、
上野東ロータリークラブ、名張ロータリークラブ、名張中央ロータリークラブ、三重県教育委員会、
伊賀市教育委員会、名張市教育委員会

