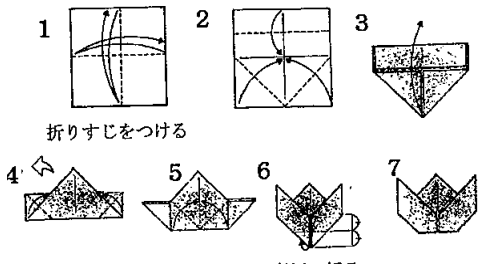
♪春のお花がいーっぱい♪

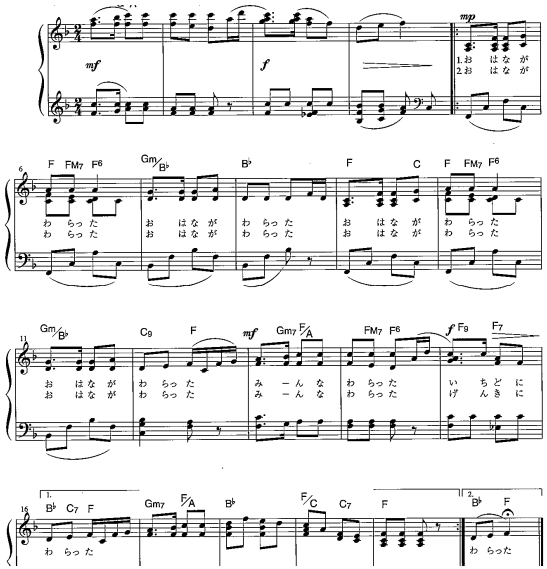
シロツメクサ

<おさんぽにいこう！>
　気温もあたたかくなると外には色々な草やお花が咲いています！お散歩をして春の植物を発見しにいこう☆

チューリップ
折り紙で作ってみよう！



♪お花がわらった♪



春の絵本特集

作：まど・みちお
絵：西巻 茅子
出版社：こぐま社
税込価格：￥945

とってもとっても春らしい、ぽかぽかの絵本。
ちょうちょうひらひら、うさちゃんにとまった。うさちゃんがうふふ。シカさんにとまって、シカさんがえへへ。次は誰にとまるかな？まど・みちおさんの言葉と、西巻茅子さんの絵で、軽やかに飛ぶちょうちょうのように、明るく楽しい気持ちにさせてくれます。

作・絵：前田 まゆみ
出版社：あすなろ書房
税込価格：￥1,575

すみれ、れんげ、なずななど、春から秋にかけていっせいに花開く野の草花をイラストで紹介してくれます。
また、花や葉を使った遊び、実のおいしい食べ方など、草花の様々な楽しみ方もつまった絵本です。

春の旬レシピ

春の香りがするお料理を紹介します

うどのきんぴら

材料(大人２、こども２)
うどの皮　２５０ｇ(２本)
人参　1/3 本
ゴマ油　小さじ１
上白糖　小さじ１
醤油　大さじ１
いりゴマ　適量
★身は酢味噌和えにどうぞ！

作り方
１．うどと人参は千切りにする

２．熱したなべにごま油を入れて１を炒める

３．人参に火が通ったら砂糖と醤油を加え軽く炒め、いりゴマを振りかければできあがり！

春色玉子焼き

材料(大人２、こども２)
鳥ひき肉　１５０ｇ
たまねぎ　1/2 個
ｸﾞﾘﾝﾋﾟｰｽ　適量
ﾋﾟｻﾞ用ﾁｰｽﾞ　７０ｇ
たまご　３個
砂糖　大さじ１
塩　ひとつまみ

作り方
１ひき肉とたまねぎを炒め、火が通ったら冷ます
２．卵を溶き、ﾁｰｽﾞ・ｸﾞﾘﾝﾋﾟｰｽ・調味料と１を加えて、よく混ぜる
３．クッキングシートを敷いた鉄板に２を流し入れ、オーブンで１７０℃、３０分焼けばできあがり!
★フライパンでもOK!!