

# 10月 ちゅうりっぷだよ!



日	月	火	水	木	金	土
	1 家庭児童相談員 の相談日	2 	3 キッズマッサージ 及びプレママ、 プレパパ体験会	4 対象は妊婦さんとその ご家族です。お気軽に ご参加ください10:00	5	6 
7 	8 体育の日	9 10:30スタート バスタオルを一枚 ご持参下さい。	10	11 ベビーサイン 体験会 10:30 ~	12	13 
14 	15 	16 	17 親子で歌って リトミック♪ 10:30 ~	18 予約は10/1より ご来館にて承ります。	19	20 
21 	22	23	24	25 給食試食会 (1歳児) ※要予約 限定5組	26 	27 
28 	29 身体計測	30	31 	給食体験会 対象児 H28.4.2~H29.4.1 生まれ		

## ～となりの台所★報告～

先月14日に『となりの台所』を行いました。～秋のお彼岸と言えば～と言う事で今回は“簡単おはぎ”を紹介。おはぎ作りで大変なのは、なんとと言ってもあん作り！あんの代わりに甘納豆を使い、きなこをまぶしたおはぎが完成。

今の時代はお店で買って来るほうが安くて美味しいですね(^\_^)でもいつかはお彼岸に手作りおはぎ、作ってみたいと思いませんか？きっとその光景はお子さんの記憶にも残りますよ(^\_^)



どんな味？

おはぎとぼたもちって何が違うの？

春はぼたんの花が咲く頃なのでぼたもち。秋は萩の花の咲く頃なのでおはぎ。今は名前が違うだけですが昔は冬をこえてかたくなったあずきはこしあんにし、秋に収穫したてのあずきはつぶあんにして作ったと言います。

ぼたもちはこしあん  
おはぎはつぶあん  
と言う事ですね。



おいし～(^u^)

### 簡単おはぎ

#### 材料

- もち米 2合
- 甘納豆 市販の物をお好みで
- 塩 パラパラ
- きなこ 適量
- 砂糖 お好みで
- 塩 パラパラ

- もち米を1回目は素早くすすぎ2回軽くとし洗いし、もう1度すすぎ洗いを
- 30分浸漬した後、炊飯器で2合分の水加減で白米モードで炊く
- 炊き上がったもち米に塩をパラパラとふり、軽くまぜる
- 甘納豆も入れて軽くあわせる
- しゃもじで甘納豆とのバランスを調整しながら丸める(ラップを使うと手につかない)
- 最後にきなこをまぶす

※利用時間 9:00～15:00

※利用日 月～金曜日 毎日開館

砺波市太郎丸2丁目29-2

TEL 0763(32)7978