

材料 (4 人分)

- のもの) 4枚(4002つ)
- ●塩こうじ 小さじ4 ●こしょう 少々
- ●サラダ油 大さじ1

<付け合わせ>

- ●ブロッコリー、パプリ カなど
- 健幸推進課 (内線285)

●豚ロース(厚さ約1撃) <トッピング>

- ●カッテージチーズ 100%⁵
- ●らっきょう漬け 5粒
- ●大葉(細ネギ) 適量

<カッテージチーズ>

- ●牛乳 1,000 りに
- ●酢 大さじ4
- ●塩 22ラ
- ●ヨーグルト (お好みで)

嘘ゃかで幸せな暮らしのためた

豚肉の塩こうじ焼き ~カッテージチーズ添え~

市食生活改善連絡協議会考案の健幸レシピを紹介します。

作り方

- ビニール袋に豚肉と塩こうじを入れ、手で軽くもむ。密 封して冷蔵庫で一晩ほど寝かす。
- <カッテージチーズを作る>
 - ①鍋に牛乳を入れ、かき混ぜながら沸騰直前まで温め、 火から下ろす。
 - ②①の鍋に酢を入れ、豆腐のような固形物になるまで素 早くかき混ぜる。
 - ③ボウルにザルを乗せ、その上にキッチンペーパーを敷 き②を流し入れる。固形物と液体に分かれたら、キッ チンペーパーで水気をよく切る。
 - ④ボウルに③と塩、ヨーグルトを入れ、混ぜる。
- 3 らっきょう漬けと大葉をみじん切りにし、④と混ぜる。
- 4 フライパンにサラダ油を入れ、豚肉をこうじが付いたま ま並べ、こしょうを掛ける。ふたをし、弱火で両面を焼き、 肉に火が通ったら取り出して好みの大きさに切る。
- 6 付け合わせと豚肉を皿に盛り、❸を添える。

* 子育で情報はこちらから!







▲子育て支援 センター



柘植楓加ちゃん 保護者 友紀さん・千史さん



西尾順正くん 保護者 渉さん・早貴さん





出生おめでとう

(7/16~8/15届出分)

)は保護者

10月に1歳の誕生日を迎えるお子さんの写真を募集します。❶お子さん1人で写った、顔全体と胸から上が入っている 写真 ②住所(町名まで) ③氏名(ふりがな) ④生年月日 ⑤性別 ⑥電話番号 ②両親の氏名(ふりがな) ③32字以内のコメ ント ¶ケーブルテレビ放映の可否を、9月15日休までに 電子メール (∑info@city.ena.lq.jp) か申し込みフォームで 申し込みください。土日祝を除き3日以内に掲載可否を連絡します。掲載は先着8人までです。



秋は大人も学びの時間

\お金の話をしよう/

大人のマネー教室

貯金、投資、物価や年金…。知ってるようで知らないお金のこと。まずは正 しく知るところから始めませんか?

□とき 10月1日出 いまさら聞けないお金の話~まずは正しい知識を~ 10月22日出 知って得するお金の話~早く知って賢く活用~ 午前10時半~11時半

□定員 各回6人 ※電話か直接申し込む

□講師 ソニー生命保険㈱ライフプランナー 熊﨑浩策氏 プルデンシャル生命保険㈱ライフプランナー 近松 武氏 🍝 ※勧誘などはありません





■土日祝



Vol.28

25-5070

午前10時~午後8時

午前9時半~午後8時

※休業日と年末年始を除く





0

Instagram

\米粉のカップケーキを作ります /

アレルギーっ子も食べられる簡単おやつ教室

卵、乳、小麦を使わずに作ります。アレルギーが心配な子どもにもおいしい おやつです。教室中はスタッフが見守りますので、子連れで参加できます。

□とき 9月21日(水午前10時半~正午

□定員 4人 ※電話か直接申し込む

□参加費 500円

□講師 アレルギー対応かんたんおやつマイスター 堀真奈美氏

9月25日(日は、みのじのみの り祭。えなえーるでも納豆を テーマにしたイベントを開催し ます。ぜひ立ち寄りください。



この前は、黄色の絵の具を 使ってペタペタしたよ。それ で、ひまわりを作ったことを 覚えていたよ。(蓮月ちゃん) みんなでペタペタして楽し かった。バケツで手を洗った 今井 蓮月 ちゃん(左) らオレンジジュースみたいな 色になったよ。(景くん)

みんなでペタペタ

保育所ちゃお

。手のひ

25 2022年9月 広報えな 広報えな 2022年9月 24