

情報まぐねつと

最新情報はwebサイト

「とことこ湘南」でチェック！

※「まぐねつと」掲載お申し込みは掲載号前月10日迄。ご掲載できない場合もあります。ご了承ください。

10/6(木)
10/17(月)

■【Thanks Friends 2016】八木道子展◆11時～18時、「art sea」(茅ヶ崎駅南口徒歩10分・休火・水)◆「顔」をテーマにした絵画、立体など◆問TEL 0467-57-2144artsea。

10/7(金)

■神奈川県衛生研究所公開セミナー◆13時～17時、「神奈川県衛生研究所」(茅ヶ崎駅北口よりバス「今宿」下車徒歩5分)◆公開講座「蚊 媒介感染症とその対策」「未病を知ろう!」、公開研究発表、学術講演◆問TEL 0467-83-4400県衛生研究所。

10/14(金)

■「不思議なクニの憲法」上映会◆10時半～、14時半～、18時半～、「茅ヶ崎市民文化会館」(茅ヶ崎駅北口徒歩8分)◆費700円(前売500円)、高校生以下無料◆申問TEL 0467-85-7182九条の会・ちがさき・宮澤さん。

10/15(土)

■相続・遺言無料セミナー◆10時～11時半、「茅ヶ崎市勤労市民会館」(茅ヶ崎駅北口徒歩5分)◆講師=羽田知寿氏(司法書士)。セミナー後、個別無料相談会有

◆申問TEL 0467-84-2466湘南なぎさ合同事務所。 10/23(日)

■綿飴をつくろう◆13時半～16時半、「辻堂砂山市民の家」(辻堂駅南口からバス「高砂小学校前」下車徒歩1分)◆費50円◆綿飴を製造機から自分で製作◆要申◆申問氏名・学年明記の上zaa77162.sky@orange.zero.jp 辻堂子ども広場。

■茅ヶ崎・寒川動物愛護協議会主催公開講座「人と動物の調和のとれた共生を目指して」◆13時半～15時半、「茅ヶ崎市役所本庁舎」(茅ヶ崎駅北口徒歩7分)◆12時～15時「犬と猫の譲渡会」同時開催◆問TEL 0467-85-1171事務局。

■第8回淡彩ちがさきスケッチ展◆10時～18時(初日13時～、最終日16時迄)、「茅ヶ崎市民ギャラリー」(茅ヶ崎駅北口交番隣・ネスパビル4F)◆パッチワークの手法による大小の作品約50点◆問TEL 090-7233-3743石黒さん。

■湘南医療大学 第3回無料公開講座「姿勢と健康の関係」◆10時～11時、「湘南医療大学」(東戸塚駅西口徒歩12分・無料送迎バス有)◆講師=櫻井好美氏(同大学保健医学部リハビリテーション学科准教授)◆問TEL 0467-82-7884欣ずし。

く切る)と一緒に煮る。生姜の千切りを加えて佃煮風にしてもおいしい!

(茅・浜竹S様)

●小麦粉の中にビールと塩少々を入れ、斜めの輪切りにしたさつまいもをくぐらせて油(170℃)で揚げる。

(茅・浜竹K様)

●さつまいものきんぴら=①良く洗って皮ごと、人参とともに5cm長さの細切りに。②ゴマ油を熱し、醤油とみりんで汁気が無くなるまで炒める。③皿に盛ってゴマを振る。(茅・浜竹S様)

●カレーに入れると優しい甘さが加わり、子どもが喜ぶ味に。

■ちょっと変わった炊き込みご飯

●乾燥シラスと万願寺唐辛子をゴマ油で炒め、酒、麺つゆ、粉末だし、砂糖で味付けし、米と一緒に炊く。茶碗によそって紅生姜と海苔を乗せていただきます。

(茅・赤羽G様)

■さつまいものおかげレシピ

●小さめの乱切りにして素揚げ。砂糖と醤油(1:1の分量)を煮立て、豚肉(バラ、コマなどを小さ

く切る)と一緒に煮る。生姜の千切りを加えて佃煮風にしてもおいしい!

(茅・浜竹S様)

●小麦粉の中にビールと塩少々を入れ、斜めの輪切りにしたさつまいもをくぐらせて油(170℃)で揚げる。

(茅・浜竹K様)

●さつまいものきんぴら=①良く洗って皮ごと、人参とともに5cm長さの細切りに。②ゴマ油を熱し、醤油とみりんで汁気が無くなるまで炒める。③皿に盛ってゴマを振る。(茅・浜竹S様)

●カレーに入れると優しい甘さが加わり、子どもが喜ぶ味に。

■教えてください

●もずくのアレンジレシピ。

(藤・石川S様)

●ココナツパウダーを使ったレシピ。(茅・浜見平N様)

●プロッコリー(or プロッコリースプラウト)がたくさん食べられるメニューを。

(茅・幸町A様)

※お答えが無い場合もあります。ご了承ください。

あらゆる学力を支える国語の力。社会や生活全般への興味関心。小学生、中高生のための新聞で身につく、一生の財産です。わかりやすいニュース、ワクワクする情報を通じて、読む習慣を今、お子さまに。

ふれあいCAFE

載り切らなかったお答えは
webサイト「とことこ湘南」にて掲載中！

■ハロウィンの楽しみ方

●10月の頭から家の中を飾り付け。子どもは近所の催し物に仮装して参加。当には家族でも仮装して、写真を撮ります!(茅・松が丘K様)

●子どもたちが小さかった頃、魔女など色々な格好に変身してお友達の家を訪問し、お菓子をもらって大喜びしていました。我が家でもみかんにハロウィンの絵を描いて、お菓子と一緒に袋に入れてひもくじを用意しました。あの頃は楽しかった!

(茅・浜之郷Y様)

●さつまいものおかげレシピ

●小さめの乱切りにして素揚げ。砂糖と醤油(1:1の分量)を煮立て、豚肉(バラ、コマなどを小さ

く切る)と一緒に煮る。生姜の千切りを加えて佃煮風にしてもおいしい!

(茅・浜竹S様)

●小麦粉の中にビールと塩少々を入れ、斜めの輪切りにしたさつまいもをくぐらせて油(170℃)で揚げる。

(茅・浜竹K様)

●さつまいものきんぴら=①良く洗って皮ごと、人参とともに5cm長さの細切りに。②ゴマ油を熱し、醤油とみりんで汁気が無くなるまで炒める。③皿に盛ってゴマを振る。(茅・浜竹S様)

●カレーに入れると優しい甘さが加わり、子どもが喜ぶ味に。

(茅・浜竹K様)

●簡単中華ご飯=お米3合に麻婆豆腐の素(1パック)、竹の子、干しシイタケ、豚コマ、人参、(すべて細かく切る)を加えて、気持ち少な目の水で炊く。小ロネギを散らして出来上がり。

(茅・大庭S様)

●隠し味にソースがお勧めです。(茅・小桜町U様)

●もずくのアレンジレシピ。

(藤・石川S様)

●ココナツパウダーを使ったレシピ。(茅・浜見平N様)

●プロッコリー(or プロッコリースプラウト)がたくさん食べられるメニューを。

(茅・幸町A様)

※お答えが無い場合もあります。ご了承ください。

●教えてください

●もずくのアレンジレシピ。