



あつまれ！ちやぐぽん魅力発信室

やっほー！ちやぐぽんだぽん★4月に入り、滝沢にも少しずつ春の気配が漂い始めてきたね！
新しい年度もスタートして、ピカピカの新しい一年生になったお友達もたくさんいるんだろうな～
そんな今回は、みんなが毎日安全に過ごすための"とっておき"の合言葉を紹介するぽん♪

「いかのおすし」

ついて「いか」ない
車に「の」らない

「駅まで連れて行って」
や「学校まで案内して」
と言われても「すみませ
ん、大人の人に聞いてく
ださい」と答えよう。

「お」おごえを出す

しつこく声をかけてきて
「嫌だな」「怖いな」と思
ったら、すぐに大声を出
して助けを呼ぼう。

「す」ぐ逃げる

不安を感じたら、交番や
コンビニ、スーパーなど、
急いで大人の人がいると
ころへ逃げよう。

大人の人に
「し」らせる

「嫌だな」「怖いな」と思
ったことを、お家の人や
先生など、大人の人に話
そう。

出典：警視庁HP



★問い合わせ たきざわ魅力発信室 ☎ 656 - 6562

おいしいレシピ

【桜エビとアスパラのかき揚げ】



【材料（4人分）】

タマネギ 1/4 個、桜エビ 5g、アスパラ 4 本、
ちくわ 4 本、てんぷら粉 1/2 カップ、水 1/4 カッ
プ（てんぷら粉の量に合わせて調整）

今月は川前保育園からの紹介！

野菜や果物などがいつでも食べられるような時
代ですが、給食で使用する食材はできるだけ県産、
滝沢産を使用し地産地消を心掛け、旬のものを食
べる良さを子どもたちに教えています。また、年
齢に合わせて給食で使用
する食材のお手伝い活
動や、自分たちで育て
た野菜を使用したクッ
キングなどの経験を通
して、食べる意欲を育
んでいます。



【作り方】

- ①タマネギとアスパラをスライスする。
- ②ちくわは 1/3 に切り、千切りする。
- ③ボールに分量の天ぷら粉と水を合わせて、桜エビと①、②を入れて混ぜる。
- ④分量外の油でからりとなるまで揚げる。

【レシピの特徴】

旬のアスパラと桜エビを使用したメニューです。
彩りも良く、野菜が苦手な子もちくわを入れること
で食べやすくなります。