11月

てくてく

No. 200

2021年11月1日発行

先日、来年4月からの入園希望の書類をつくりながら、育休もあと5カ月かとしみじみとしました。一緒にいる時間が長いと、子どもたちの行動が色々と気になり、言わなくていいことまで言っちゃいますが、お仕事が始まると生活が一変。本当に子どもとの時間がなくなってしまいます。

最近見た朝ドラ(再)でお父さんが娘に「親には2通りあると思うんや。前者は自分の思い描いている通りに育ってほしいと願う親。後者は子どもが自由にするのを見て喜ぶ親。」少々極端ではありますが…。何かハッとさせられまして。躾だと思って口うるさく言ってることって本当にここまで必要なのかな？と。今の私は前者よりだな…と反省。後者のような感じでいいのかー と子育てのヒントをもらったような、何か前向きになれる言葉でした。子どもの小さな成長や、何でそんなことするんやろーというような大人から見たら一見無駄な行動も含め、ほほえんで見守ることのできる自分でいたいなと思います。

☆ゆー☆

地元メシレシピ

。ミサ。

皆さん突然ですが、「とんてき」ってご存知ですか？一般的に豚のステーキのことを「とんてき」というんだそうです。
私の出身地の三重県四日市市はとんてき発祥の地と言われており、地元民からは「四日市とんてき」の愛称で親しまれております。
今日はそんなとんてきのレシピをご紹介させていただきます
地元では「とんてきマップ」なるものが作成されている程、様々なお店でそのお店それぞれの味のとんてきが楽しめます。
その中でも、幼少期より食べている「まつもとの来来憲」のとんてきは、開店時に行かないと長時間待つ程の大人気店☆コロナ禍前は県外ナンバーのお客さんもたくさんみえました。
こちらにお嫁に来て、手軽には食べに行けなくなり、でもどうしてもこの味が食べたいw!!と思い再現レシピを考えました!!皆さんもコロナが収束した際にはぜひぜひお店で本物を味わってみてください♪

まつもとの来来憲の再現レシピ

<材料>
- 豚肉…300g
- にんにく…5片くらい
- キャベツ…お好きなだけ

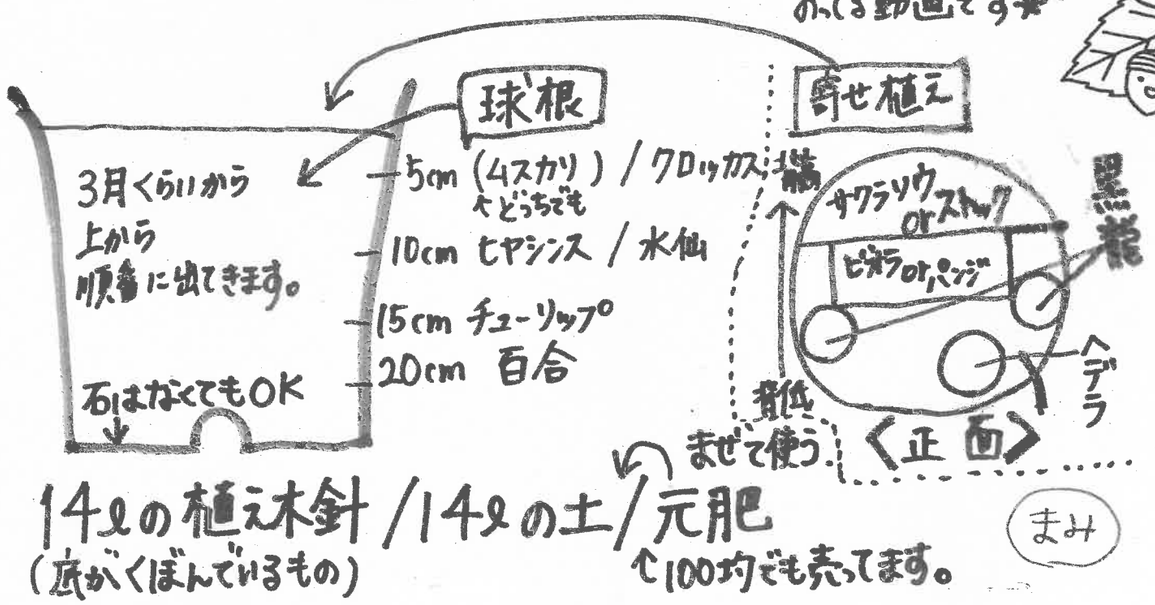
Ⓐ
- しょうゆ 大さじ3
- みりん 大さじ1と1/2
- ウスターソース 大さじ2
- 酒 大さじ1

<作り方>
① キャベツは千切りにしておく。
② にんにくは皮をむき、丸のままサラダ油でじっくり炒める。
③ 豚肉を炒め、色が変わってきたらAを入れて火が通るまで炒める。
④ キャベツの上にタレごとのせて完成☆
※ にんにくはお好きな量を丸のまま入れてもいいし、うす切りにしてもOKです。が、必ず入れて下さい!!

<ポイント>
- 一般的にとんてき用やカツ用の分厚いお肉を使いますが、このお店には女性や子供が食べやすいように「こま切れ」というメニューがあります。我が家ではそれに習って、豚バラや薄切りのコマ肉、サムギョプサルで使う少し厚い肉で作ることもあります。要するに好きな豚肉でOK!!
- キャベツは盛々で!!
- 小さいお子さんが食べる場合は、Aのタレを水で薄めてキャベツも一緒に炒めると取り分けできます。

秋にオススメ！花束のような寄せ植え(秋～5月まで楽しめマス!!)

詳しくはユーチューブ「カーメン君 花壇が3倍になる」と調べてもらうと出てきます。画面にホンマでっか!?とのってる動画です☆



まみ

ママによる 子育て世代 応援イベント

ほっとすまいる ワークショップ @ 兵庫県立 うれしのだい 嬉野台生涯教育センター

(加東市 下久米にあるよ!!)

入場無料

11月 10(水)、14(日)

イベントの詳細は facebook @mamahata_kitaharima Instagram を見てね!!

10日 @レストラン 知って納得!! 子どもの足と靴 足育講座
10:30～11:30
どうして、おさがりのくつはだめなの!?
成長に応じた足の話を聞いて子育てに役立てましょう!!

14日 @レストラン 講堂、中庭 10:00～受付

ブース出店
- お子さんむけのワークショップ
- からだにやさしいフード
- ママのキレイ応援ブース

などなど!!

☆米粉ピザ
マゴワヤサシイ弁当の販売
☆かわいいワークショップ

イベントに参加して シールを集めてくじ引きを引こう!! プレゼントを用意してるよ♪(数量限定)

今しかないかわいい姿を写真に残そう!!

ステージ 要予約
- ハイハイレース
- よちよちレース
- 音楽やダンスパフォーマンス
- 子育てのママたちのハンドベルサークル演奏 女子十七楽団も出演
- ファッションショー

出場者大募集 プレゼント有

あたあめプレゼント(イベントのチラシ持参もしくは公式LINE登録でおい無料)