

# すくすく育て! わが家のホープ



おおかわ らら  
**大河 来愛 ちゃん** (磯浜町)  
平成24年7月13日生まれ  
「これからもすくすく大きくなってね♡」  
父・慶晃さん 母・奈々さんより



かわひがし ひな  
**川東 陽愛 ちゃん** (中広)  
平成25年1月17日生まれ  
「笑顔いっぱい大きくなってネ」  
父・駿也さん 母・恵さんより



しまだ じゅんぺい  
**島田 潤平 ちゃん** (駒和)  
平成24年1月6日生まれ  
「熱く、まっすぐに、突き進め!!」  
父・洋平さん 母・安里子さんより



## 食育レシピ

### みたらし団子



(料理協力: 赤穂市いずみ会)

#### 一口メモ

今回のレシピでは水の代わりに豆腐の水分を使っています。大豆は良質なたんぱく質を豊富に含み「畑の肉」と呼ばれています。

#### ■材 料(6人分)

白玉粉・・・150g  
絹ごし豆腐・・・1/2丁

#### たれ

しょうゆ・・・大さじ2  
砂糖・・・40g  
水・・・1/2カップ  
片栗粉・・・小さじ2

#### ■作り方

- ①ボウルに白玉粉、洗って軽く水を切った豆腐を入れて耳たぶくらいの硬さに練る。
- ②①を丸めて、中央を指で押す。
- ③熱湯に入れて浮き上がってきたら、1分くらい茹でて冷水にとり、水気を切る。
- ④小鍋にたれの材料を入れて火にかけ、よく混ぜながらとろりとするまで煮立たせる。
- ⑤③の団子を器に盛り、④のたれをかける。

#### みたらし団子の由来は？

みたらし団子は漢字で書くと「御手洗団子」。御手洗川の流れる京都の下鴨神社で行われる御手洗祭(みたらし祭)の境内で串に刺して焼いた団子が売られていたことから、みたらし団子と呼ばれるようになったといわれています。

☎保健センター 43・9855

#### ◆表紙の説明◆

【元気いっぱい一人ひとりが主役!!】

9月27日、秋晴れのもと、赤穂西小学校では、今年で4回目となる「地区連合運動会」を西部地区まちづくり連絡協議会と赤穂西幼稚園との合同で開催しました。迫力あるかぶとをかぶって入場する騎馬戦種目に、観客席から大きな声援や拍手が送られました。



- 広報あこは自治会を通じてお届けしています。
- その他、スーパー、コンビニエンスストア、観光案内所(播州赤穂駅)、各地区公民館、市役所にも設置していますのでご利用ください。
- 次回のお覧広報あこは**10月24日(金)**、広報あこは**11月10日(月)**の発行予定です。
- 広報あこは再生紙を使っています。

#### ■編集後記■

フォトニュースで紹介の障がい者雇用促進セミナーは、◎も十数年前に担当していたこともあり、当時のことを思い出しながら取材しました。

深井知子先生によると、新しいタイプの薬が開発されたことや、リハビリプログラムの普及などによって、精神疾患のある人の就労が増加しているそうです。

中村千穂先生は、「障がいの特性を

知って、できないことよりできることを伸ばしてあげてほしい」と手話で語られました。

皆さん、引き続き障がい者雇用へのご理解とご協力をお願いします。

手話で「ありがとう」を伝えるには、左手の手のひらは下向き、右手で一回切るようにします。これは、大相撲で勝った力士が懸賞金を受けとる際に手刀を切ることに由来しているそうです。 ◎