

Taylor's Corner

テイラーのコーナー



今月のテーマ 自転車旅行(bike trip)

アメリカでは6月と言えば夏休み！新学期の始まりはたいてい8、9月からなので、今はちょうど夏休みが始まる頃です。私の両親は2人とも教師なので、夏休みが始まったらすぐ家族旅行に行く習慣があり、主に自転車旅行をしました。アメリカには自転車旅行の会社があり、アメリカのあちこちでパッケージツアーを運営企画しています。参加すると、その会社に勤めている3、4人のガイドがルートを指導したり、荷物を運んでくれたり、料理までしてくれます。自分ですることは自転車に乗ることとテントを張ることだけなので、気軽にアメリカの自然あふれる場所を自転車で探検できます。

家族旅行では、ワイオミング州のティトン国立公園(Grand Tetons National Park, Wyoming)、ユタ州のブライスキャニオン国立公園(Bryce Canyon National Park, Utah)やザイオン国立公園(Zion National Park, Utah)、アイダホ州のトレイル・オブ・ザ・カー・ダレーン(Trail of the Coeur d'Alenes, Idaho)、ミズーリ州のケイティ・トレイル(Katy Trail, Missouri)などに行きました。ところで、最後の2つ、カー・ダレーンとケイティ・トレイルは鉄道でしたが、廃線となったので、現在は徒歩や自転車用のコースに整備されています。



ユタ州のブライスキャニオン国立公園

今月の使える！英語

行った時期を特定しないで、一般的に「行ったことがある」と伝えたいときに使われている。
例：I have been to Utah. (ユタに行ったことがある。)

I have been to...
〇〇に行ったことがある。



くろしおっ子の学校給良

アジのラッキョウ南蛮



材料(4人分)	
アジの切り身 240g(4匹程度)	
(下味)酒	小さじ1
塩こしょう	少々
片栗粉	大さじ3
タマネギ 80g(1/2個程度)	
パプリカ 20g(1/4個程度)	
ピーマン 20g(1個程度)	
ラッキョウ甘酢漬 20g(3粒程度)	
酢	大さじ1
ユズ酢	小さじ1
★砂糖	大さじ1と1/2
醤油	小さじ1
塩	少々

味が良いということでこの名前が付いたといわれるくらい、どんな料理にもできる「アジ」。黒潮町のラッキョウ漬けとも相性抜群です。野菜も一緒に食べられるので嬉しいですね。メヒカリやサバを使っても美味しくできます。

【作り方】

- ①アジは三枚おろしにし、下味をつけておく。
- ②タマネギ、パプリカ、ピーマンは薄切りにし、★の調味料と一緒に小鍋で煮ておく。
- ③ラッキョウ甘酢漬けをみじん切りにし、②に入れる。
- ④①のアジは水気をとり、片栗粉をまぶして180度の油でからっと揚げる。
- ⑤アジが熱いうちに、②の南蛮酢を上からかける。

〇お問い合わせ

大方学校給食センター ☎31-3201

佐賀学校給食センター ☎55-2166

地域子育て支援センター通信



地域子育て支援センターでは、保護者や子どもたちが交流できる「場」の提供をしています。育児の悩みや日々の暮らしの相談にのり、楽しく子育てができるようにお手伝いします。

6月の予定

★佐賀おでかけ広場

毎週火曜日

午前9時30分～午前11時30分

場所 佐賀交流センターみらい(旧佐賀保育所)
(悪天候の日はおでかけできない場合があります)

- ・これからママ・パパになる人も気軽に遊びに来てください。
- ・帰省中の方も利用できます。

※現在、感染症予防のため、家庭訪問や行事の計画はしていませんが、来てくれた方に楽しく遊んでいただけるようにいつも準備しています。誕生月に来てくれたお子さんの誕生会は、申し出てくれた日に行いますので、職員に声をかけてください。また、電話での子育て相談も行っています。
※上記予定や催し物の実施などは変更になる場合があります。ご利用前に下記までお問い合わせください。

〇お問い合わせ

地域子育て支援センター(大方中央保育所内)

☎43-0512