

子育てひろば「あい・ぽーと」16周年記念



# ふれあいフェスタ 2019

## 10月26日(土) 10:30~16:00

大日向施設長の  
おもてなしカレー

野菜たっぷりのバター  
チキンカレーです。

日頃の感謝を込めて。

ぜひご家族で  
召し上がってください!

限定150食  
当日先着順!



### まちプロタイム★

2階ホールにて随時開催!

大人気のまちプロタイムも随時開催! 楽しい企画を  
用意して皆さんをお待ちしております。

### 楽しいプログラム盛り沢山!

↓下記プログラムは予約不要・自由参加

### 的当て・おぼけ叩きゲーム

11:00~11:30

### コンシェルジュさんと遊ぼう★

11:30~12:00

### 弾き語りおはなし会「こもれび」

13:30~14:00

### 的当て・おぼけ叩きゲーム

14:30~15:00

### シャボン玉で遊ぼう!

(雨天の場合はまちプロタイムに変更)

15:00~15:30

### 閉会式★ハッピーバースデーを歌おう♪

15:55~16:00



### キッズフォトカード プレゼント★

プロのカメラマンによる写真撮影  
& あい・ぽーとオリジナルフォトカード作成  
10:30~12:00/13:00~16:00

撮影: 鈴木 徹さん (アートスタジオスズキ)  
カードデザイン: 蒲原 元さん  
(あい・ぽーとアートディレクター)  
※ご予約の方優先でご案内します。  
会場: 2階 交流サロン・図書ルーム

【予約受付】先着50組

10月8日(火) 窓口受付: 10:00~

電話受付: 11:00~



### トリック or トリート★

10:30~/13:00~/15:00~ (予約不要)

みんなであい・ぽーとの館内をパレードして、  
「トリック or トリート」を体験しませんか?

一緒に体験してくれたお子さんには、  
素敵なプレゼントがあるよ! お楽しみに★  
予約不要・自由参加



### ひらめき! おやこで工作

〈体験版〉 11:00~12:30

NHK Eテレ「ノーシーのひらめき工房」の監修者としてご活躍のいしかわまりこ先生が、今回は体験版で簡単に作れるハロウィン工作を教えてくださいます。(作時間10分程度)

参加費: 150円 定員: 40組 (当日先着順)

### みやじいのハロウィン折り紙

14:30~15:00

コーディネーターの宮内さんがハロウィンに  
ちなんだ折り紙の作り方を教えてくださいます。

参加費: 無料 自由参加



おかげさまで「あい・ぽーと」は今年で16周年を迎えました。  
日頃の感謝の気持ちを込めて、皆さんに楽しんでいただける  
プログラムを用意してお待ちしております。  
一緒に「あい・ぽーと」のお誕生日をお祝いしてください。  
(会員限定イベント)

【お申込み・お問い合わせ】

子育てひろば「あい・ぽーと」青山  
TEL: 03-5786-3250



# Recipe

## 大日向施設長のおもてなし“野菜たっぷりバターチキンカレー”

### <材料6皿分>

★奄美カレールー	1袋
★玉ねぎ	2個
★にんにく	1かけ
★ショウガ	1かけ
★ニンジン	2個
★なす	2本
★ズッキーニ	1本
★ピーマン	2個
★セロリ	1本
★トマト煮缶	1缶
★鳥モモ肉	300g
★プレーンヨーグルト	25g程度
★バター	お好みで最後に

利用者の皆様への日頃の感謝を込めて、  
大日向施設長、自ら作りました！

奄美カレールーは、  
無農薬栽培された、薬理効果の高い「生うこん」  
をベースに、小麦粉は北海道産（ホロシリ）  
沖縄産砂糖等、厳選された原材料を  
使用して沖縄産等で使用したカレールーです。

人口添加物、保存料、合成着色料、  
牛脂・牛エキス、不使用

### <作り方>

- ① 事前に、モモ肉は、塩、コショウをして、一口大に切って、ヨーグルトに付けておく。
- ② ニンジンは、一口大に切ってレンジに5分かけておく
- ③ 玉ねぎを炒めてから、にんにく、しょうがを炒める。
- ④ ③を弱火で炒めている間に、別のフライパンで、にんじんを炒めてから③のお鍋に入れ、トマトの水煮缶とお水（分量より少な目3カップ位）を入れる。
- ⑤ ④が煮立ったら、一旦、火と止めて、カレールーを入れて、弱火で更に煮込む。
- ⑥ ⑤を煮込んでいる間に、ニンジン炒めたフライパンで、なす→ズッキーニ→ピーマン→セロリ→の順番で炒めて、表面が焼けたら、⑤に入れる。
- ⑦ ⑥のフライパンにバターを溶かし①のモモ肉をヨーグルトごと、強火で表面をカリッと炒めて、⑤のお鍋に汁ごと加える。
- ⑧ お好みでお水を足して、最後にバターを落とす。

できあがり☆

冷蔵庫で一晩寝かせると、更に美味しい♡

（レシピ作成 あい・ぼーと事務局長 池田）





# Recipe

大日向施設長のおもてなし“野菜たっぷりバターチキンカレー”



## <材料6皿分>

★奄美カレールー	1袋
★玉ねぎ	2個
★にんにく	1かけ
★ショウガ	1かけ
★ニンジン	2個
★なす	2本
★ピーマン	2個
★セロリ	1本
★トマト煮缶	1缶
★鳥モモ肉	300g
★プレーンヨーグルト	25g程度
★バター	お好みで最後に

## <作り方>

- ① 事前に、モモ肉は、塩、コショウをして、一口大に切って、ヨーグルトに付けておく。
- ② ニンジンは、一口大に切ってレンジに5分かけておく
- ③ 玉ねぎを炒めてから、にんにく、しょうがを炒める。
- ④ ③を弱火で炒めている間に、別のフライパンで、にんじんを炒めてから③のお鍋に入れ、トマトの水煮缶とお水（分量より少な目3カップ位）を入れる。
- ⑤ ④が煮立ったら、一旦、火と止めて、カレールーを入れて、弱火で更に煮込む。
- ⑥ ⑤を煮込んでいる間に、ニンジン炒めたフライパンで、なす→ピーマン→セロリ→の順番で炒めて、表面が焼けたら、⑤に入れる。
- ⑦ ⑥のフライパンにバターを溶かし①のモモ肉をヨーグルトごと、強火で表面をカリッと炒めて、⑤のお鍋に汁ごと加える。
- ⑧ お好みでお水を足して、最後にバターを落とす。

利用者の皆様への日頃の感謝を込めて、  
大日向施設長、自ら作ります！

奄美カレールーは、  
無農薬栽培された、薬理効果の高い「生うこん」  
をベースに、小麦粉は北海道産（ホロシリ）  
沖縄産砂糖等、厳選された原材料を  
使用して沖縄産等で使用したカレールーです。

人口添加物、保存料、合成着色料、  
牛脂・牛エキス、不使用

できあがり☆

冷蔵庫で一晩寝かせると、更に美味しい♡

（レシピ作成 あい・ぼーと事務局長 池田）

