

5月 図書コラボ献立

【いわしくん】

今月は「いわしくん」から、いわしフライを紹介します。

「いわしくん」は、いわしが日本の海で生まれ、捕獲され、店頭に並び、買われて、食べられて …………… いわしくんに起こるできごと書かれています。

いわしくんを食べたぼくが、学校のプールで泳げば、いわしくんもプールで泳いだということ。

わたしたちは、いわしくんから命をいただいているのがわかります。

最後に再び、思い通りの生き方が実現できるところなど、生き物の悲しさ、素晴らしさが伝わってきます。

いわしくんの大きな目が、愛くるしくて、印象的です。

この本は図書室にありますので、みなさんぜひ読んでください。



令和4年5月9日(月)



いわしくん

菅原たくや

【 いわしフライ 】

材料	分量(4人分)g	作り方
いわしの切り身	40g×4枚	① いわしに、小麦粉・卵・パン粉をつける。 ② フライパンに油を注ぎ、油を熱し(180℃)①を揚げる。 ③ 中濃ソースをかけて食べる。
小麦粉	16	
卵	24	
生パン粉	20	
乾燥パン粉	20	
揚げ油	適量	
中濃ソース	20	

