

2013年1月13日(日)  
**成人式・出初め式**  
が行われました



第1子が平成24年9月～平成25年1月生まれの初心者ママ集まれ!



“赤ちゃんがきた!” ～親子の絆づくりプログラム～ (愛称:BP)

初めて赤ちゃんを育てている母親のためのプログラムです。親子一緒に参加して他の方の赤ちゃんとの関わり方を見たり、話したりしましょう。交流や相談もできます。

- ・お母さんの友達づくり
  - ・親子の絆づくり
  - ・育児の学び
- を目的にしたプログラムです。  
※4回連続講座です。なるべく全4回通してご参加ください。具合の悪いときはお休みくださって結構です。

	日 時	内 容
1	平成25年2月26日(火)	10:00～11:30 赤ちゃんとの新しい出会い
2	3月5日(火)	11:30～12:00 赤ちゃんの生活リズムと環境
3	3月12日(火)	交流タイム 何してあそべばいいの? どうして泣くの?
4	3月18日(月)	質問タイム 親になること

- ◇ 会 場 子育てふれあいセンター
- ◇ 対象者 町内在住の2ヶ月から6ヶ月のお子さんと母親
- ◇ 参加費 無 料
- ◇ 定 員 10人

●前回のママさんのアンケートより●

- ・子どもが大切に思えるようになった。自分も子どもも大切にしようと思った。
- ・0歳児の時代を大事にしたいと思った。
- ・友達が出来て嬉しかった。子育てすることが楽しくなった。

■お申し込み・お問い合わせ先  
子育てふれあいセンター  
電話/FAX 27-5244

下諏訪町の企業紹介 第15弾「とんかつ丸一」  
一地域の活力がここにある

とんかつ丸一

毎月発行しているクローズアップしもすわで、町内の企業を紹介しています。内容は各会社から提出いただいた原稿を基に掲載しています。掲載を希望する企業は下諏訪町役場総務課 情報防災係 (電話27-1111 内線262) までご連絡ください。

昭和47年に地元下諏訪町に店を構えて40年。

東京の同店で修行をし、そのままの味を引き継いできました。肉厚なロース肉に、焦げ付かないように工夫した糖分の少ない自家製の生パン粉をまぶし、低温でじっくり揚げ、桜色の状態で油から引き上げ、後は余熱で火を通します。そのため肉汁があふれるほどジューシーなお肉に、さっくりした歯ざわりが人気のとんかつに仕上がります。



誰もが驚くであろう厚さ3cm以上はあるとんかつは迫力満点。丁寧な仕事が生み出す深い味わい、食べ応え十二分の分厚いとんかつを目当てに地元の方を始め、遠方から足を運んでくださるお客さまも多く見られます。また、脂肪が少なくヘルシーなヒレカツは女性に喜ばれる人気メニューです。そしてさらに、定食に付いてくる豚汁もおいしいですよ! 隠れた人気ものです。



お一人様からカップル、家族連れの方まで多くの方に、昔ながらの落ち着いた店内でゆっくりお食事をさせていただきたいと思っています。今後も地元の方に愛されるお店であり続けたいと心から願っております。専門店のこだわりがギュッとつまるとんかつを是非食べに来てください。

- 所在地 下諏訪町3167
- 電話 27-3860
- 代表者 店主 林 正行
- 営業時間 11:30～13:15 / 17:00～21:15

公民館講座に参加してみませんか?

下諏訪町公民館・勤労青少年ホーム講座紹介 ⑤

みなさんこんにちは!! 寒さが厳しい季節、お鍋が恋しくなりますね。講座紹介第5弾では、「この冬食べたいお鍋作り講座」と題し、2回行われたお鍋作り講座の様子を紹介します。

この冬食べたいお鍋作り講座

11月5日(月)、12月3日(月)、それぞれで「この冬食べたいお鍋作り講座」が開催されました。講師は徳永幸子先生です。



11月5日の講座では、「鯖鶏団子の柚胡椒鍋」を作りました。鯖缶の汁でダシを作り、身の部分は蓮根、山芋、高野豆腐などと一緒には鶏団子の具材として活用。最後に味のアクセントとして柚胡椒をお好みで入れ味を整え、鯖、山芋、生姜など身体を温める食材をふんだんに使ったお鍋が完成。参加者のみなさんからは、「鯖缶でこんなに簡単なお鍋が作れるのはとても勉強になった。」「冷え性の私がお鍋を食べたら体がすごく温まるのがわかり驚いた。」等感想をいただきました。

12月3日の講座では、いか・えび・あさりなどの海鮮をふんだんに使った「海鮮鶏団子の塩麹鍋」を作りました。前回同様鶏団子の鍋ですが、今話題の塩麹を使い、海鮮の味がしっかりついた鶏団子で、前回とはがらりと味が違うお鍋に仕上がりました。今回の鍋は、スープの味があっさり仕上がっており、そこにお好みで酒粕ペースト、塩つけだれ、ガーリックラー油の3種類のつけ合わせのタレで、いろいろな味を楽しめるものとなりました。参加者の方からは「鶏団子の味がしっかりしていておいしかった。自宅でも作ってみたい。」「注目されている食材や効能も勉強でき楽しく、おいしく講座を受けることができました。」等感想をいただきました。両日も大変好評なお鍋だったので参加者のみなさんの食卓を飾ってくれていることでしょう。



■お問い合わせ先 下諏訪町公民館・勤労青少年ホーム 電話28-0002