

『もっちゃんもっちゃんもっちゃんもっちゃん』(徳間書店)

作・絵 土屋富士夫

今回ご紹介する絵本は、『もっちゃんもっちゃんもっちゃんもっちゃん』です。日常ではあまり聞かない、面白いリズムの言葉がタイトルになっています。この言葉でお話の内容が予想できる方もいるのではないのでしょうか。主人公は、トイレに行きたいひでくんです。

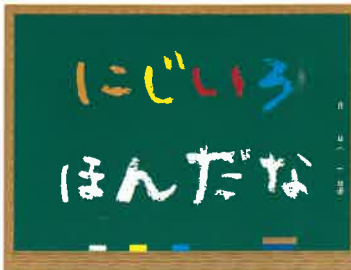
果たしてひでくんはおしっこに行けたのか、ぜひ見届けてあげてください。

★おすすめポイント

トイレネタのお話、子どもは大好きですよね(笑)我慢できないぐらいトイレに行きたくなった経験は、誰にでもあると思います。そんな自分の体験とひでくんを重ねて、スツと絵本の内容に感情移入することができ、最後まで楽しむことができるお話です☆

★おすすめポイント②

タイトルの言葉が、絵本の約半数のページに書かれており、自然と頭に残ってしまいそうなくらい何回も出てきます。どこに書かれているか意識しながら見るのも面白いです。色も鮮やかで、わくわくしながらページをめくることができそうな内容です☆



いたので、やっとトイレに行ける!と思いきや...ここで話は終わりません。予想を上回る展開の面白さに、クスッと笑ってしまふことでしょう。



『甘酒入り和風ホワイトシチュー』



- 【材料】(2~3人前)
- | | |
|-----------|----------|
| かぼちゃ 4分の1 | 玉ねぎ 2分の1 |
| しめじ 2分の1 | 人参 2分の1 |
| ベーコン 50g | 甘酒 120CC |
| 豆乳 1カップ | バター 大さじ2 |
| 小麦粉 大さじ2 | 味噌 大さじ1 |
| 水 250CC | 塩 適量 |

- 【作り方】
- ①バターで玉ねぎを炒め、透明になったら小麦粉を入れ、ダマにならないように全体に絡める。
 - ②水、ベーコン、残りの野菜を入れて蓋をして、火が通るまで中火で煮る。
 - ③②に甘酒、豆乳を入れて、ひと煮たちさせ、味噌を加えコクを出し、塩で味をととのえて出来上がり。



【編集後記】

「がんばるママのおたすけメニュー」

『はぴはり』として誕生した『はぴはり』も、6号目となりました。生まれて初めての取材の経験、人との出会い、その方々の思いを聴かせて頂き、とても刺激を受けています。そんな貴重な出会いの中で、好きな事、大切な事に全力を注いでおられる方々も応援したいという気持ち膨らんでいきました。

『はぴはり』のスタッフは全員、学童の支援員。日々こどもたちと全力で関わっていることもあり、この度、新しくコンセプトを「**こどもと繋がる全ての人を応援する**」とし、そんな方々の思いを大切にしていきたいと思っています。

(つわっぺ)

はぴはり06号

平成30年12月25日発行

発行所：NPO 法人高砂キッズ・スペース

高砂市松陽1丁目5-20
野々村ビル3F
TEL:079-446-3635