

ひとり親家庭の父母寡婦の皆さんへ

ひとり親家庭の父母が就職に結びつく可能性の高い技能・資格を習得し、自立を促進するために開催される母子家庭等就業支援講習会の参加者を募集します。

■申込対象者 県内に住んでいるひとり親家庭の父母寡婦の方

■受講料
原則無料(教材費・交通費は自己負担)

■申込期限 8月27日(月)

■申し込み方法
子育て支援課窓口で配布している受講申込書の子育て支援課に提出してください。

■問い合わせ先
子育て支援課子育て支援係
☎(48)1111(内1130)
愛知県母子寡婦福祉連合会
☎052(915)8862

日程・講習内容など

講習内容	日 程	会 場
パソコン講習 中級	10月20日(土)～平成31年2月9日(土)のうち15日間	ヒューマンアカデミー花車ビル北館
調剤薬局事務講習	10月3日(水)～11月14日(水)のうち7日間	国際医療管理専門学校(名古屋校)
経理事務講習	10月20日(土)～平成31年2月9日(土)のうち15日間	ヒューマンアカデミー花車ビル北館
介護職員初任者研修(介護員養成研修・通信)	10月3日(水)～平成31年1月23日(水)のうち16日間	未来ケアカレッジ名古屋駅前校
登録販売者講習	9月30日(日)～平成31年3月3日(日)のうち20日間	国際医療管理専門学校(名古屋校)

シリーズ食育 45



～愛知県農村生活アドバイザー阿久比支部レシピ～

愛知県農村生活アドバイザー阿久比支部は、農業を通して地域を活性化するための活動を行っています。5月27日にふれあいの森と周辺の梅畑で開催された「梅まつり」の「梅の加工講習会」では、梅のらっきょう酢漬けなどの実演講習や梅ジュースの試飲、梅を使ったレシピの配布をしました。

今回は愛知県農村生活アドバイザー阿久比支部のレシピ、地元の食材「知多牛」を美味しく食べられる「牛肉のしぐれ煮」を紹介します。知多牛は穏やかな知多の風土で大切に育てられた、柔らかな肉質と甘みが特徴のブランド国産牛です。ごはんにかけて丼物にも、サラダのトッピングにもなる「牛肉のしぐれ煮」で知多牛のおいしさを存分に味わってください。

ショウガを効かせてさっぱりと「牛肉のしぐれ煮」レシピ

材料(4人分)

- ・知多牛小間切れ 200グラム
- ・ショウガ 1片
- A {
 - ・しょうゆ 大さじ2
 - ・みりん 大さじ1と½
 - ・砂糖 大さじ1と½
 - ・酒 大さじ1
 - ・白ごま 大さじ1

- ① ショウガの皮をむいて千切りにする。
- ② フライパンに油を入れ、ショウガと牛肉を炒める。
- ③ Aを混ぜ合わせ、②に入れて、煮汁が少なくなるまで煮る。
- ④ ③に白ごまを振り掛ける。



■問い合わせ先 産業観光課農政係 ☎(48)1111(内1223)