





おしりなのに探偵！？でも  
謎がいっぱいでおもしろい！  
「しつれいこかせていただき  
ます」のセリフが大好きです。



今月のおすすめ人  
小学2年生  
りかちゃん



「iform、においますね」がログセのおしりたんていは、おしりの形をしたとっても紳士な名探偵。事件の匂いを嗅ぎつけたおしりたんていは、冴え渡る推理で今日もブツッと解決しちゃいます。2012年の初版発行以来、幼児～小学生低学年を中心に大人気の「おしりたんていシリーズ」第1作目。ユーモラスな設定と飽きさせない迷路や絵探しなど、子供たちの想像力を刺激する謎解き絵本です。

## おしりたんてい

さく・え／トロル  
ポプラ社／刊

左:ふあー(メス・6歳)  
右:ぼー(オス・6歳)



キビキビ姉に  
のんびり弟の  
仲良しきょうだい  
です♪



地域の皆さんの掲示板です。身近なイベント紹介、サークル募集、投稿、質問等、なんでも自由にご利用下さい！

## 『子育てボランティア』 をしてみませんか？

子育てしやすい地域づくりを進めるために、札幌市では地域で子育て家庭を応援する『子育てボランティア』を育成・支援しています。

### 『子育てボランティア講習会』

■日時 5月30日(木)  
10:00～15:00

■会場 西保健センター  
(西区琴似2条7丁目)

■対象 札幌市民または札幌市内  
での活動を希望する方、  
子育て家庭を応援したい方、  
子どもが好きな方

■受付 5月13日(月)～電話にて受付

■その他 5月31日(金)、6月5日(水)の  
いずれかで子育てサロン体験を行います

■問い合わせ・申し込み

西区健康・子ども課子育て担当係  
011-641-6954

#### 子育てボランティアって どんなことをするの？

- ・絵本の読み聞かせ
- ・親子とのふれあい
- ・イベントスタッフなど

希望に応じた活動を紹介しています。



## Let's Circle!

-れっつ・サークル!  
サークルNo. 84

### ほのかスポーツクラブ キッズ空手スクール

■活動場所：ほのかスポーツクラブ内  
(手稲区富丘3条2丁目10)

■活動日時：毎週月曜日16:30～17:30

■対象年齢 3歳～小学校6年生

■入会金 通常／¥3,240(税込)

■月会費 ¥5,400(税込)

■その他の必要な費用

昇給審査を受けられる場合、昇級審査料が別途かかります

■問い合わせ

HP <https://honospo.jp>

E-mail [info@honospo.jp](mailto:info@honospo.jp)

電話 011-686-0700

#### ★掲載サークル募集★

「Let's Circle! (レッツサークル)」に登場していただけるサークルを募集しています。サークルの周知やメンバー勧誘にご利用下さい。1面林販売所連絡先まで、ハガキ、FAX、e-mailにてご応募下さい。掲載料は無料です。



手稲区のほのかスポーツクラブで運営するキッズ向け空手スクールです。極真カラテの基礎のほか、武道を通して礼儀作法や心身の練磨、仲間たちとの絆の大切さなどを学びます。年2回、日頃の練習の成果を試す昇級審査があり、級によって帯の色が変わるので、お子様の自信ややる気にもつながります。また大会等にも出場し、多くのお客様が活躍しています。

現在、6月30日まで「運動応援キャンペーン」を実施中。入会金(通常¥3,240)と初回月会費(通常¥5,400)が0円+オリジナルランドリーバックプレゼントの特典が付きます。(※6ヶ月在籍が条件となります)祝日を除く各月曜日には無料体験会も実施中。お一人様1回限り・事前予約制でのご参加となります。どうぞお気軽にお申し込み下さい。

品 O F 応上海電ち場地紹親『我  
承せた進K A 募部道話してへの『ハ楽家の  
のんのいた採用やさ連間号いの掲示  
上で、写し致用e m 絡林をま投稿  
送付あられま a ハ記売記。や『ちび  
下らか返下されま i i ガ載所の住情  
さじじ返却なま i i キー上所、報びレシピ  
いめされま o 粗封で1(有)おみ面北名待広  
ごれ

#### 投稿規定

## 食育応援！親子で♪ HAPPY COOKING !

### 【材料】

#### ★鶏ハム

鶏ムネ肉…1枚  
ハーブソルト…小1/2  
砂糖…小1/2

#### ★バンバンジーのタレ

練りゴマ、砂糖、醤油、酢…各大2  
ゴマ油…大1

### しっとり鶏ハムで簡単バンバンジー



#### その他材料

きゅうり…1本  
炒りゴマ…少々  
ラー油…好みで

1 ムネ肉の皮を剥いで水で洗い、ジップロックにハーブソルトと砂糖と一緒に入れてよく揉み込みます。ジップロックはなるべく真空の状態になるようにしっかりと空気を抜きましょう。

2 鍋に水から①を入れて、沸騰したらごく弱火で10分ほど置きます。火を止めてそのまま放置し、お湯が冷めたら鍋から取り出して鶏ハムを筋状に裂いておきます。

3 キュウリを千切りにして一度水に晒し、ザルにあげて水切りをしておきます。

お手伝い  
ポイント!

4 ボウルにバンバンジーのタレの材料を全て入れてよく混ぜ合わせます。

5 お皿の上にキュウリを敷き、上に④のタレをかけば完成！仕上げに炒りごまを振るとさらに香ばしい仕上がりに。

お手伝い  
ポイント!

鶏ハムは作り置きしておけばサラダやお弁当のおかずにも重宝します。バンバンジーは子供向けに辛くない味付けなので、大人はラー油をお好みどうぞ。

### ～古新聞リサイクル～

古新聞7kgにつきスタンプ1個押印。  
貯まったポイントに応じて「生活用品」と  
交換いただけます。

毎月決まった日に回収に伺います。  
(お住まいの地域によって回収日が異なりますのでご確認ください)

お申込は販売所までご連絡ください。

24日

二十四軒  
1～2条  
(1～7丁目)

25日

二十四軒  
3～4条  
(1～7丁目)

26日

琴似  
1～4条  
(1～7丁目)