



楽しみながら学ぼう 交通ルールを

今回紹介するのは、鞍ヶ池公園のほど近くにある交通安全学習センターです。ここでは、体験や講習を通し、交通安全に関する学習ができる施設です。シアタールームなどの設備を使って安全な交通行動を学べる交通安全学習館、信号機や模擬住宅が設置されている市街地ゾーン、遊具が設置されている広場ゾーン、ミニS Lやゴーカートに乗車できる遊園ゾーンの4つのエリアからなります。

中でも交通安全学習館は体験学習コーナーが充実しており、クイズや運転シミュレーションによって、楽しみながら交通安全チェックや判断力の測定を行うことができます。各エリアの詳細や施設マップについては、ホームページをご参照ください。

12月1日から10日までは年末の交通安全市民運動期間です。この機会に、ご家族やお友達と訪れて、交通安全について学んでみませんか。

- 所在地 池田町小山田494-24
- 開館日時 午前9時～午後5時
- 休館日 月曜日(祝日の場合を除く)、年末年始(12月29日～1月3日)
- アクセス 名鉄豊田市駅から名鉄バス足助方面「岩滝」下車。「岩滝」から徒歩10分
- 問合せ ☎88・5055



(上)体験学習コーナー
(下)シアタールームでは、定期的に交通安全クイズを実施しています



ちびっこうんてんひろばでは、室内コースを運転しながら、交通ルールを学ぶことができます



(上)信号機や模擬住宅が並ぶ市街地ゾーン
(下)ミニS Lやゴーカートの遊園ゾーン



Instagram
【とよた農産物ブランドくん】
豊田市の農産物情報を発信中！



豊田市公式COOKPAD
【豊田市のキッチンでは
過去の旬レシピも掲載！】



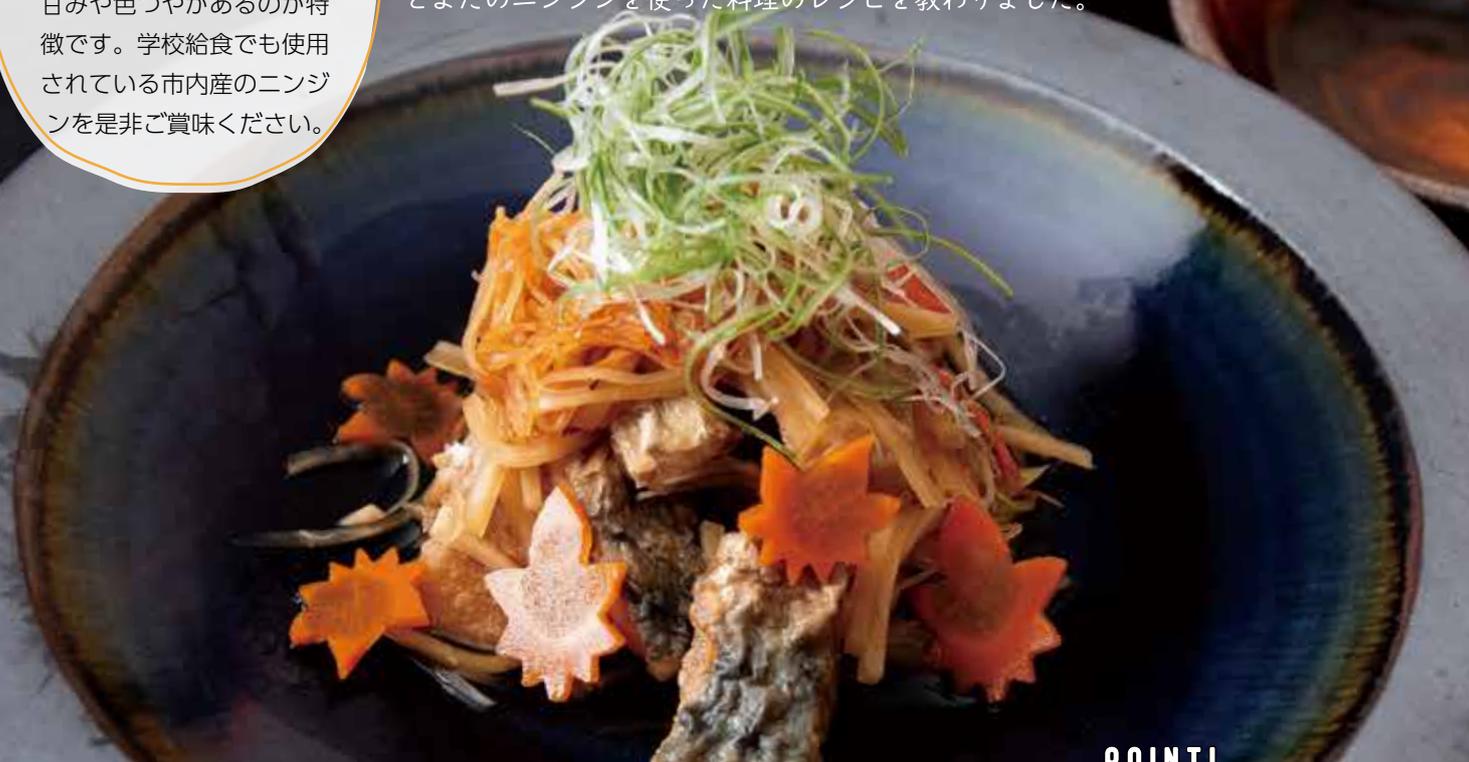
今月のおすすめMENU

野菜たっぷり アジの南蛮漬け

今月の旬食材 ニンジン

上郷地区を中心に生産され、栽培に適した土壌により、甘みや色つやがあるのが特徴です。学校給食でも使用されている市内産のニンジンをお是非ご賞味ください。

地産地食応援店「達磨 四季彩庵」の成田さんに、とよたのニンジンを使った料理のレシピを教わりました。



材料(4人分)

ニンジン	1 / 3本	【漬け地】水	250cc
ダイコン	指3本幅	醤油	50cc
タマネギ	1 / 2個	みりん	50cc
ミョウガ	2本	酒	50cc
アジ切身	200g程度	酢	50cc
小麦粉	適量	砂糖	25g

POINT!

わざわざ出汁を作らなくても、野菜や魚の出汁が出て美味しく食べられます。2・3日冷蔵庫で保存してから食べるとなお良しです。

作り方

- 1 ニンジン、ダイコン、ミョウガを細く千切りし、タマネギを薄くスライスする ※水にはさらさない
- 2 アジの切身に薄く塩を振る ※臭みを抜くため
- 3 2に小麦粉をつけて、多めの油で揚げられるようにして炒める
- 4 3を保存容器に入れて、1で刻んだ野菜を満遍なく散らす
- 5 漬け地の材料を鍋にかけて沸いてきたら、4に注ぎ入れて完成

今月のシェフ

達磨 四季彩庵
なりた まさる
成田 傑 さん



四郷町天道89番地38
☎45・5511
定休日/月曜日の夜の部、火曜日
営業時間/昼の部：午前11時～午後2時(L.O午後1時30分) 夜の部：午後5時～9時(L.O午後8時)

