

月見団子

10月13日(木)に月見団子を提供しました。子どもたちは十三夜には十五夜の次にきれいな月が見える日ということを知りました。十五夜は知っている子どもが多かったですが、十三夜は初めて聞く言葉のようでしっかりと話を聞いていました。また、満月や三日月など月の名前や「月にはうさぎがいるんだよ」と教えてくれた子どももいました☆



お団子は米粉とペースト状にした豆腐で食べやすく作りました！
みんなよく食べました♪



今月の紹介メニュー



今月はふじ組の保護者からの紹介メニュー「チキンと野菜のオープン焼き」です。
カラフルでたくさんの野菜と鶏肉のうまみを感じ、とてもおいしかったです♪

材料(子ども1人分):鶏もも肉 50g、じゃがいも 15g、たまねぎ 15g、人参 10g、パプリカ(赤と黄色) 5gずつ、南瓜 10g、なす 5g、塩・こしょう 少々、おろしにんにく・オリーブオイル 適量

作り方:1. 野菜と鶏もも肉をひと口大に切り、塩・こしょう、おろしにんにく、オリーブオイルをかけよく和える。
2. 天板に1を並べ、予熱230℃のオーブンで火が通るまで焼いたら完成です♪



10月のだいすきメニュー

今月のだいすきメニューは「ツナクレープ」です☆

材料(10個分):ツナ缶 100g、ホットケーキミックス 200g、卵 2個、牛乳 300cc
油 適量

作り方:1. ホットケーキミックスに牛乳と卵を入れて混ぜる。
2. 1に油を切ったツナ缶を混ぜ合わせる。
3. 油をひいて、温めたフライパンにクレープ生地を薄く流す。
4. ふちが滷いてきたら裏返し火が通るまで焼く。
5. 冷めないうちにラップの上のにのせ、くるくる巻き、両端をねじる。
6. 冷めたらラップを取って完成です♪

