

ハロウィン給食

10月31日(月)は地域の方を招いてハロウィンパーティをしました。紫いも、紫キャベツなど普段はあまり使いませんが、今が旬の食材を使用しパーティを盛り上げました♪



ハンバーグこうもりは、アレルギーの子もみんなと同じものが食べられるように、乳・小麦・卵不使用で作りました。

おぼけの形のクッキー型で抜いたチーズおぼけ。目はのりを丸く切って貼り付けました♪

紫キャベツのサラダはハロウィンの夜をイメージしました。人参、キャベツも入れることでカラフルなサラダになりました。

蒸かした紫いもを混ぜ込んでごはんを紫色にし、黄色のさつまいもを散らしてハロウィンの夜空と輝く星をイメージしました。



11月のだいすきメニュー



●今月は体があたたまる「肉豆腐」です。

材料(子ども1人分): 木綿豆腐40g、豚こま切れ肉30g、玉ねぎ20g、長ねぎ15g、人参10g、しょうゆ・みりん小さじ1/2ずつ、油適量

作り方: 1. 豆腐、豚肉は食べやすい大きさに切ります。(豆腐は崩れやすいので大きめに切っておくと良いです)

玉ねぎはくし型、人参はいちょう切りにします。長ねぎは斜めに切ります。

2. 鍋に油を熱し、豚肉をしっかり炒めます。次に人参、玉ねぎ、長ねぎの順で炒めます。

3. 具材の半分量の水を入れて煮ます。

4. 煮えたら、しょうゆとみりんなどで味を調べ、最後に豆腐を入れて豆腐に味が染み込むまで、弱火で煮込んだらできあがりです♪

☆市販のすきやきのタレを使ってもおいしくできます。

☆しめじや椎茸などのきのこを入れてもおいしいです♪