

# 日本の行事食 冬至

12月20日(火)にかぼちゃの煮物を食べました。冬至にはかぼちゃを食べたい、ゆず湯に入る習慣があることや、冬至はどんな日なのかについて学びました。夏に学んだ夏至を思い出しながら夏至と比べて昼間がとても短いことも学び、最後のクイズはとてもよくできました☆



冬至について学んだ後は、かぼちゃの煮物をみんなよく食べていました！



## クリスマス給食

12月21日(水)のクリスマス会ではサンタクロースからプレゼントをもらい大喜びの子どもたち！その後はクリスマス給食を食べて、特別な日を過ごしました♪

クリスマスリースの形をしたポテトサラダや、プレゼントの形をしたごはん、そして照り焼きチキンでクリスマスを表現しました！



ポテトサラダのリースにミニトマト、フロッキー、星型の人参で飾り付けしました♪



おやつはいちごのサンタクロースと、以上児はチョコムース、未満児は三色ゼリーを提供しました！

## 12月のだいすきメニュー

今月は麩のラスクです。お家でも作りやすいおやつです♪

**材料**(2人分)：麩 10g、バター 大さじ1、きなこ 大さじ1、砂糖 大さじ1

**作り方**：1. バターを溶かして麩に絡めます。  
2. フライパンかオーブンで焼き色が付くまで焼きます。  
3. きな粉と砂糖を合わせて、2にかけたらできあがりです♪



離乳食はバターではなくシロップを絡めて焼きました

## 今月の紹介メニュー

今月はすみれ組の保護者からの紹介メニューチースティックです。パリパリの餃子の皮とチーズがよく合うメニューです♪

**材料**(1個分)：餃子の皮 1枚、キャンディーチーズ 1つ、大葉 1枚

**作り方**：1. 餃子の皮に大葉とチーズをのせてスティック状に巻き、端に水を付けてとめます。  
2. フライパンに油(分量外)を引いて1を揚げ焼きにします。  
3. 皮がきつね色に焼けたら、塩をふってできあがりです♪

