

「わにわにのごちそう」

今年度は絵本に出てくる食べ物を給食やおやつにし、子どもたちに絵本を読むことと食べることをもっと楽しんでもらいたいと思います！

今月は「わにわにのごちそう」という絵本に出てくる「ごちそうのお肉」でした♪



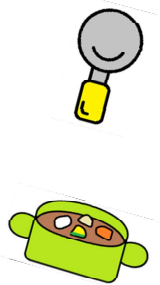
見た目は少しこわいけど、とても料理上手なわにわにです♪

子どもたちの大好きなお肉料理だったので、どのクラスも喜び、わにわにの気分になって食べていました♪

ソースとケチャップを同量、砂糖を少々混ぜたものを鶏肉に漬け込んで焼きました♪



2017 04 12



食べ物レンジャーをしているところと給食を食べているふじ組の様子です。食べるのが大好きなふじ組の子どもたちはレンジャーにも興味を持って取り組んでいます♪



4月のだいすきメニュー



●まぐろの竜田揚げ

材料(子ども1人分) : まぐろ切り身(かじきなど) 40g、☆(しょうゆ大さじ1、みりん大さじ1、おろししょうが、おろしにんにく 各少々)、片栗粉、揚げ油 各適量

作り方 : 1. ☆の材料を混ぜ合わせ、まぐろを20分程漬け込みます。
2. 1に片栗粉をまぶして、170~180℃の油で火が通るまでしっかり揚げたらできあがりです♪

●チーズケーキ風

材料 : ホットケーキMIX 1袋(150g)、鶏卵1個、牛乳100cc、スライスチーズ2枚、クリームチーズ54g(キリの個包装のものだと3個)

作り方 : 1. ホットケーキMIX、鶏卵、牛乳をボウルに入れて、よくかき混ぜます。
2. スライスチーズ、クリームチーズをちぎって1の中に入れてしっかり混ぜ合わせます。
3. 型に流し入れ、180℃に予熱したオーブンで20分焼きます。表面がこんがりとし、竹串を刺して生地がつかなくなったらできあがりです。