

「もりのレストラン」

今月は「もりのレストラン」という絵本に出てくるやまあらしさんのレストランのカレーを作りました。みんなが大好きなカレーなので、おかわりもしてたくさん食べていました♪



6月1日(木) 『引取り訓練の非常食』

引き取り訓練のおやつに非常食用のごはん(α化米)に鮭とわかめの混ぜ込みのふいかけを使って、おにぎりにしました。いつものおやつのおにぎりとの味や食べている状況の違いで非常時の大変さやいつもの生活の良さに気付くことができました。



以上児は三角、未満児は棒状、うめ組さんは小さい丸型にして、子どもたちが食べやすいように作りました。



6月のだいすきメニュー



●揚げパスタ

材料(子ども1人分)：マカロニ(スパゲティーを手で折ってもOK) 20g、揚げ油適量、コンソメまたは塩少々

作り方：マカロニをそのまま素揚げにします。予熱でも火が通るのでほんのりきつね色になったら油から出します。熱いうちにコンソメをかけてよく和えたらできあがりです♪

●フレンチトースト

材料(6枚切り食パン1枚分量)：食パン1枚、鶏卵1個、牛乳200ml、砂糖小さじ2、バニラエッセンス少々、バター半かけら

作り方：1. ボウルに鶏卵、牛乳、砂糖、バニラエッセンスを入れてよくかき混ぜます。

2. 1をバットに移し、パンを20分ほど浸します。(パンはそのままでも切ってから浸してもOKです)

3. フライパンにバターを溶かし、中火で両面をこんがりするまで焼いたらできあがりです♪