



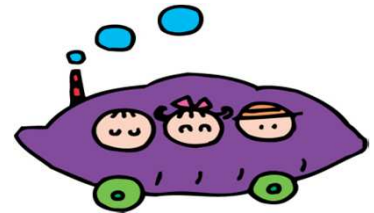
# 「おばけのてんぷら」



今日は「おばけのてんぷら」の絵本にでてくるさつまいものてんぷらを作りました。秋はお芋のおいしい季節です。子どもたちも、「おいしい！」と言って、食べていました♪



おばけがてんぷらにないそうだったよ～。  
食べられなくてよかった。  
おいものてんぷら、おいしかったよ！



## 10月の紹介メニュー

10月4日は十五夜でした。お月さまがきれいにみえましたね。「昨日お月さまみたよ」「お月さまにうさぎさんいるんだよね」といろいろ教えてくれました。お豆腐を入れてお団子を作ったので、白玉粉だけのお団子より柔らかく小さな子どもでも食べやすいです。

### ●お月見団子風(豆腐入り白玉だんご)

材料(子ども1人分): 白玉粉20g、豆腐20g、醤油2cc、砂糖3g  
片栗粉1g、水10cc、

1. 白玉粉に豆腐を加えてだまがなくなるまでよく捏ねます。
2. だまがなくなった1を3～4個にまるめてお団子を作り、火がとおりやすいように真ん中にくぼみをつけて下さい。
3. 沸騰したお湯の中に2を入れ、2～3分待ち、お団子が浮いてきたらすくって、水にさらします。
4. 醤油、砂糖、片栗粉、水を鍋にいれて弱火にかけ、とろみがつくまで混ぜます。
5. 3のお団子の水気をきりお皿に盛りつけ、4のあんをかけてできあがりです。



## 千歳飴の活用レシピ

食べきれなかった千歳飴。そんなときの千歳飴活用レシピの紹介です。

### ●大学芋風

- 材料(子ども1人分): さつまいも50g、千歳飴(砂糖でも)20g、水20cc、醤油4cc、油適量
1. さつまいもは乱切りし、水にさらす。千歳飴はポキポキ小さくします。
  2. さつまいもはざるにあげ、水気をきり、ラップをかけ電子レンジで竹ぐしを通るまで加熱します。
  3. 鍋に油をいれ、2のさつまいもに焦げ目が付くくらいまで炒めます。
  4. 3に、千歳飴、水、醤油をいれてぶくぶくさせ、さつまいもと絡めてできあがりです。

※保育園では、千歳飴は使いませんが、砂糖を使って、さつま芋スティックにしておやつに提供します。

