

『 ラーメンちゃん 』



今月は「ラーメンちゃん」という絵本のラーメンをおやつに食べました♪
おうちではごはんを食べたりしますが、保育園でラーメンはあまり出ないので、
子どもたちも先生たちもワクワクでした。

子どもたちは「ラーメンちゃん」のお話を楽しそうに聞いていました。



ラ ラ ラーメンちゃん。
つる つる めん。
つる つる つる つる
...
おいしいラーメンが食
べたくなりますね♪



ラーメン、おいしかったよ～😊

『 ハロウィン 』

ハロウィンには、「ガーリックライス、魔女のローストチキン、
紫きゃべつのマリネ、パンプキンスープ、りんご」を提供しました。
サラダは紫色、りんごはこうもりの形にしました。

いつもと違った、色・形で子ども
たちもびっくりでした。

お菓子をくれたおうちの方々と
一緒においしくいただきました♪



11月のだいすきメニュー



●チキンナゲット(ふじ・すみれ組の保護者からの紹介レシピ)

材料(子ども1人分):人参 5g、玉ねぎ 10g、鶏ひき肉 30g、絹ごし豆腐 15g
小麦粉 2g、酒 1cc、醤油 2cc、塩 少々、マヨネーズ 2g、コンソメ 0, 3g

- 作り方: 1. 人参、玉ねぎはみじん切りにします。絹ごし豆腐は水切りをします。
2. 鶏ひき肉をボウルに入れ粘りがでるまでよく捏ねます。
3. 2に他の材料をすべて加え、よく混ぜ合わせます。
4. 温めたフライパンに少し多めの油をしき、3をスプーンで一口大にして入れて揚げ焼きにします。

●マシュマロクラッカー

材料(子ども1人分):クラッカー(プレーン)4枚、マシュマロ1コ

- 作り方: 1. マシュマロは半分にします。
2. 耐熱皿にクラッカーを2枚ならべ、その上にマシュマロを1コずつおきます。
3. 電子レンジでマシュマロがとろりとするまであたためます。
4. とろりとしたマシュマロの上に、残りのクラッカーを1枚ずつのせ、マシュマロを挿んでできがり♪

