



「えんやら りんご木」

今日はお当番♪
真ん中が☆♡❁いろ
んな形のりんごがあ
るよ。
どの形がいい？
「焼きりんご」は
いつものりんごと
違った味だったけど
おいしかったよ〜。



『クリスマスメニュー』



クリスマスメニューでは、
ハンバーグをリースにし、
ポテトサラダをツリーにしました。
子どもたちはサンタさんに
何をおねがいました

ちっちゃな僕も
見たな？！

12月のだいすきメニュー

●納豆オムレツ (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) : 納豆 15g、卵 20g、長ねぎ 5g、納豆のたれ 1/2パック
(園では、野菜は人参 5gをプラス、たれは醤油 2g、みりん 2g、だし 0.2gで作りました。)

作り方 : 1. 長ねぎ、人参はみじん切りにします。
2. ボールに卵を割りほぐし、納豆、みじん切りにした野菜、調味料をいれてよく混ぜ合わせます。
3. 温めたフライパンに油をしき、2を入れて焼きます。
お好みでケチャップをかけてもおいしいです♪

●いももち

材料 (子ども1人分) : じゃがいも 30g、片栗粉 3g
たれ: 醤油 3g、砂糖 5g、みりん 3g

作り方 : 1. じゃがいもは皮をむき茹で、温かいうちになめらかになるようにつぶします。
2. 1が冷めたら片栗粉を加えてよく混ぜ合わせ、食べやすい形にします。
3. 温めたフライパンに油をしき、焦げ目がつくまで焼きたれをからめます。
※チーズをおもちの中に入れて味をつけてもおいしいです♪ (小泉ひょうがくんおすすめレシピ)

