

「へんてこ パンやさん」



へんてこパンやさんにでてくるフランスパンで作った「ニョロニョロへびぱん」と、「かくぶちピザパン」をおやつに提供しました。いつものおやつのパンと違って、子どもたちも楽しみながら、おいしく頂きました♪



「ニョロニョロへびぱん」はおもしろかったよ！
「かくぶちピザぱん」もおいしかったよ！



『節分メニュー』

節分メニューは、赤鬼ごはん・大豆ハンバーグ・鬼退治サラダ・花魁のすまし汁でした。豆まき会では、鬼を見て泣き出す子、豆を力いっぱい投げた子、先生のうしろにかくれて様子をうかがっていた子…とさまざまでした。

鬼に負けないように、節分給食もおいしく頂きました♪



「えーん、、、豆をぶつけられたよー。いたいよー。」

2がつのだいすきメニュー

●納豆サラダ

材料(子ども1人分)：挽きわり納豆 15g、きゃべつ 20g、もやし 20g、人参 5g、マヨネーズ 5g、醤油 1g、砂糖 ひとつまみ

作り方：1. きゃべつ、人参は千切りにします。

2. 1ともやしを好みの柔らかさに茹で、水けを切ります。

3. ボールに2と挽きわり納豆を入れ、調味料とあえて出来上がりです。

※野菜は好みの野菜(きゅうりなど)に変えてもおいしいですよ。



●さくさくラスク

材料(子ども1人分)：こっぺぱん 1/2個(15g)、バター 2g、きなこ 2g、砂糖 2g

作り方：1. こっぺぱんは1cmくらいにスライスします。

2. バターを電子レンジで溶かし、きなこ砂糖を加えて混ぜます。

3. 1に2を塗って、トースターで2~3分焦げ目が薄くつくくらい焼いて出来上がりです。

※他のパンでも出来ます。フランスパンだとかりかりに、食パンだと少ししっとりした食感になります。

