

なみの泡パフェ



もこもこの泡がおもしろかったよ。
口の中でしゅわしゅわ溶けて、楽し
かったよ♪

なみの泡パフェは、もこもこの泡の中にカラフルなゼリーを入れました。泡のもこもこ・しゅわしゅわの見た目が面白く、未満児と以上児では反応が違いました。未満児では始めは不思議そうに眺めてから、以上児は見た目と食感で楽しみながらおいしくいただきました♪



七夕メニュー

七夕メニューは、お星さまごはん・七夕ミートローフ・ミニトマトのサラダ・コンソメスープでした。ごはんを夜空、ミートローフを天の川にみせてました。おやつは、七夕ゼリーで色の違うゼリーを星の形で抜きました。子どもたちは七夕気分で喜んで食べていました♪



7月紹介メニュー

●野菜たっぷりつくね（子ども1人分）

材料：鶏ひき肉 30g、木綿豆腐 20g、玉ねぎ 10g、人参 5g、しいたけ 5g、ピーマン 5g、卵 5g、おろし生姜 1g、醤油 1cc（みりん 2cc、醤油 2cc、砂糖 0.5g）サラダ油 2cc

1. 玉ねぎ、人参、しいたけ、ピーマンをみじん切りにします。
2. ボウルに鶏ひき肉を入れ、おろし生姜、醤油を入れてよく混ぜます。
3. 2のボウルに木綿豆腐をよく崩しながら加え、1の野菜と卵を入れてよく混ぜ合わせます。
4. 3を小判型や食べやすい形にします。
5. フライパンにサラダ油を敷き、4を両面こんがり焼いて中まで火を通します。
6. 5に（ ）の調味料を入れてからめ、煮詰めれば出来上がりです。

