

あ～ん

ぱくっ ～肉まん～



寒くなってくると温かい食べ物がおいしいですね。
肉まんはお話の中で、かみなりさんが寒い冬に
「ぱくっ」と食べています。
おいしいもの大好きなぱくちゃんも
たまらず「ぱくっ」！
子どもたちも手作り肉まんを
「ぱくっ」とかじりついて
おいしそうに食べていました♪



ハロウィンメニュー



ハロウィンメニューは「魔女のトマトライス」「おぼけのハンバーグ」
「ジャックサラダ」「こもりのポタージュ」でした。
おぼけのハンバーグは見た目がかわいく、子どもたちに人気でした。
こもりのポタージュは紫いもを使ったスープだったので、色が少し紫
色で興味津々。いつもと違うメニューで子どもたちもハロウィンメ
ニューを楽しみながらいただきました♪



「お～ぼ～け～だぞ～！」
かわいいおぼけたちが沢山登場
しました。離乳食もハロウィン
メニューでした。みんなよく見
て食べてくれたかな？！



11月の紹介メニュー

11月は、すみれ組・うめ組の保護者の紹介メニューでした。きのこは秋が一番おいしい時季なので栄養たっぷり！また、冷凍するとうま味が凝縮されるので凍らせて使います♪体も温まるメニューです。

●きのこのポタージュ

材料(子ども1人分)：冷凍しておいたきのこ 20g、玉ねぎ 10g、牛乳 40cc、
パン粉 4g、コンソメ 1g、水 60cc、塩 少々、パセリ 少々

作り方：1. 玉ねぎは薄くスライスします。

2. 鍋に水と1、コンソメを入れ、沸騰したら冷凍しておいたきのこを入れます。

3. 野菜に火が通ったら粗熱をとり、パン粉を加えてミキサーにかけます。

4. 3を鍋に戻し牛乳を加えて火にかけます。

5. 沸騰したら灰汁をとり、塩で味を整え最後にパセリをのせて出来上がりです。

※給食ではきのこ類は、しめじ・えりんぎ・まいたけを使用しました。