

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。