

# しろくまちゃんのホットケーキ



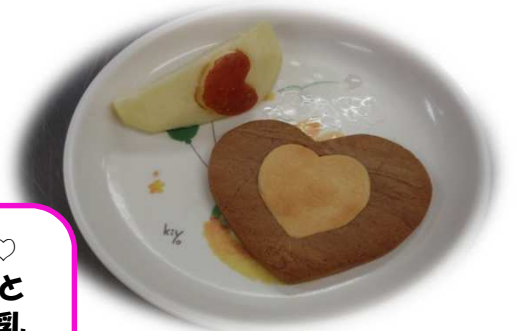
ホットケーキの材料が全部言えたよ♪

今月の絵本は「しろくまちゃんのほっとけーき」でした。「この本おうちにあるよ」という子も何人かいて、子どもたちにとっても親しまれている絵本です。これまでの絵本より文も短いので未満児さんも楽しくお話を聞くことができました。



## 節分とバレンタインデー♡

2月1日(金)は節分給食。恵方巻きで福を呼び、大豆の鬼サラダで体の中の悪いものを追い出しました！未満児さんは恵方巻きを薄く切り、食べやすくしました。離乳食の子は桜でんぶとツナのちらしずしを提供しました♪



2月14日(木)はバレンタインデーおやつ♡ココアとフレーンの二色のハートクッキーとハート付きのりんごです♡未満児さんと離乳食の子には小さなハートのクッキーを作りました。どの子も目で楽しみ、味わって食べていました。

## だいすきメニュー



子どもたちは、どのメニューも喜んでよく食べてくれるので、だいすきメニューを選ぶのに迷ってしまいます。うれしい悩みです♪さて、今月は秋が旬といわれますが、冬の方が甘味が増すさつまいもを使ったメニューのレシピです♪

### ●さつまいもと豚肉の煮物

材料(作りやすい分量)：さつまいも中 1本、豚肉(もも肉、こま切れ肉)100g、玉ねぎ 1/2個、人参1/3本、しょうゆ 大さじ2、砂糖 小さじ2、だし汁 適量、揚げ油 適量、油 適量

作り方：1. さつまいもはよく洗い、皮付きのまま食べやすい大きさに切ります。玉ねぎはくし型、人参はいちょう切りにします。

2. 鍋に油を熱し、豚肉、玉ねぎ、人参の順に炒め、だし汁を入れ火が通るまで煮ます。煮ている間にさつまいもを素揚げします。

3. 2にしょうゆと砂糖を入れ味をととのえます。そこへ素揚げしたさつまいもを入れて、具材とよく絡めたらできあがりです。