

世界の料理

ディンブレット・フィッシュチップス・

コロネーション風チキンサラダ スコッチプロススープ

おやつ: スコーン・ミルクティー風



作り方(3人) **フィッシュチップス**は、バター液(薄力粉50g、水100ml)を作りベーキングパウダー(3g)を入れます。塩を振った白身魚を(3切れ)をバター液に潜らせ170度の油で揚げます。 **コロネーション風チキンサラダ**は、キャベツ(1/4個)、きゅうり(1本)、人参(1/3本)、じゃがいも(1個)を角切りにし、好みの固さに茹でます。マヨネーズ(大さじ3)、砂糖(小さじ1)、塩(ひとつまみ)、カレー粉末(小さじ1)を混ぜ、マヨネーズソースを作り、野菜と混ぜ合わせます。 **スコッチプロススープ**は、玉ねぎ(1/2個)をうすくスライス、人参(1/2本)とじゃがいも(1個)は角切り、セロリ(1/2本)を1cm幅に切ります。鍋の中に水(500ml)と野菜を入れて煮詰めます。鶏がら(大さじ1)、塩(ひとつまみ)で味付けします。 **スコーン**は、バター(15g)とふるった薄力粉(60g)、ベーキングパウダー(1.8g)、砂糖(9g)を混ぜます。牛乳(24g)とジャム(10g)を加え生地をまとめます。好きな形に包丁でカットし、170°Cに予熱したオーブンで15分焼きます。 **ミルクティー風**は濃いめに沸かした麦茶(50ml)に砂糖(4g)を入れます。粗熱がとれたら牛乳(50ml)を入れて混ぜ合わせます。



世界の料理の日にはその国の音楽を聞きながら、給食を食べています。また、毎月、世界の料理をととても楽しみにしている子どもたち。ふじ組に行くと、イギリスのお話を聞く事をととても楽しみにしていたようで、真剣に聞いていました。

梅雨の時季を感じよう

6月4・18(金)日に梅雨の時季も楽しいと感じられるように「かえるクッキー」と「あじさいゼリー」を提供しました。「かわいい！」と子どもたちからとても喜んでいました♥



かえるクッキーは、抹茶を生地に練り込み、くまの型抜きを使用しました。目と口はココアを水で溶かして色々な表情のかえるを描きました。

あじさいゼリーは、下の層には杏仁豆腐、上の層にはブルーハワイゼリーとぶどうゼリーを細かく刻んであじさいに見立てました。杏仁豆腐は苦手な子が目立ったので18日はミルクプリンに変更すると完食でした！！

