



もぐもぐだより 11月

青山・金子・渡邊 記



～ 11月10日 誕生会&カレーの日 ～

11月の誕生会&カレーの日献立

- ・エビフライカレー
- ・リンゴとチーズのサラダ

今月の誕生会&カレーの日はエビフライカレーでした。エビフライは園で衣を付けて揚げたので、プリプリ・サクサク！おかわりのカレーが空っぽになって給食室に戻ってきました！



「えびがサクサクしてるね！」
「リンゴのサラダおいしい！」
と楽しそうな声が聞けました。



～ こあら組・きのこ割り ～

こあら組が『えのき、まいたけ、しめじ』のきのこさきをしました♪
えのきを見て「そうめん・ラーメンみたい！」、まいたけを見て
「ハートの形見つけた！お花みたい！」、しめじは「可愛い！！」
「変な匂いがするー」等いろいろな感想を話しながら楽しそうに
きのこさきをしていました。子どもたちがさいたきのこは、きのこ汁
にして美味しく頂きました！



～ 七五三お祝い ～

11月15日は七五三のお祝いメニューのバーガーパン、キャベツメンチ、ポテトサラダ、コンソメスープでした。

バーガーパンにキャベツメンチを挟んで大きなお口を開けて食べている子どもたちもいました。

保育園のメンチカツは揚げずにオーブンで焼いているので衣がカラッとしていて中はジューシーなんですよ！



「パン大好き！」とあっという間に食べちゃった子どもたち(笑)みんな健やかに大きくなあれ。



♪ スイートポテト ♪

今月はスイートポテトのレシピを紹介します。

【 スイートポテト 】※3個分くらいのレシピです。

さつまいも 中1本

砂糖 大さじ2 、バター 18g、スキムミルク 大さじ3

卵黄 つや出し用なので適宜 、黒ゴマ 飾り用なのでお好みで

《作り方》

- ①さつまいもは皮を全部剥いて一口大に切り、水にさらす。
- ②鍋に水気をきったさつまいもを入れてひたひたの水を入れ鍋で煮る。
- ③さつまいもが柔らかくなったら湯切りして水分をとばす。
火を消して砂糖、バター、スキムミルクを入れてよく混ぜる。
※混ぜてみて水分が多いようなら再び火にかけ水分をとばし、冷ましておく。
- ④成形してアルミカップにのせる。つや出し用の卵黄を塗り、黒ゴマをのせる。
- ⑤180℃のオーブンで10～15分焼いて出来上がりです。

