



もぐもぐだより 1月

青山・金子・渡邊 記



～ 1月11日 カレーの日 ～

1月のカレーの日献立

- ・卯年だよ！うさぎさんカレー
- ・白菜とりんごのサラダ

今月のカレーの日は卯年なので、うさぎさんカレーと、旬の白菜とりんごのサラダでした。サラダも好評でしたのでレシピを紹介します。是非ご家庭でも作ってみてください。卯年にちなんで・ピョンピョン・跳ねて大きく成長する1年になりますように！



黒豆の目、ウインナーのほっぺ、ケチャップの口のうさぎさん！「可愛い♪」と言って食べ始めた子どもたち！あっという間にお皿が空っぽになりおかわりして食べていました。



～ 1月13日 うさぎ組・きのこさき ～

うさぎ組が『えのき、まいたけ、しめじ』のきのこさきをしました♪ しめじをきれいに並べて「パパ！ママ！赤ちゃん！」、えのきは「細長いー！」 まいたけは香りが強いので「変な匂いがするー」「グニグニしてるー」等 いろいろな感じ方をし、小さな手で一生懸命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、たまごスープにして美味しく頂きました！



～ 1月19日 誕生会 ～



誕生会献立

- ・ 鮭ごはん
- ・ からあげ
- ・ れんこんのシャキシャキサラダ
- ・ 豆腐とえのきのかき卵汁

今月は子どもたちの大好きな、からあげ！遊戯室で遊びながら、からあげの匂いに誘われて給食室を覗いて楽しみにしていました。鮭ごはんのおにぎり、からあげ、サラダをワンプレートに盛り付けると「わぁ～！」と嬉しそうな声が聞こえていました。



盛りだくさんな給食に子どもたちも大喜び♪



♪ 白菜とりんごのサラダ ♪



【 白菜とりんごのサラダ 】

白菜 2枚 、りんご 1/2個 、ベーコン 2枚

プロセスチーズ 2個 、きゅうり 1本 、にんじん 1/4本

A [すりごま 大さじ1 、マヨネーズ 大さじ1 、りんご酢 大さじ1/2
しょうゆ 大さじ1/2 、砂糖 小さじ1 、ごま油 小さじ1

《作り方》

- ①りんごは皮をむいて棒状に切って塩水につけた後、水気をきっておく。
- ②ベーコンは細切りにした後、カリカリに焼いておく。
- ③チーズは小さめの角切りにする。
- ④白菜は細切りにする。きゅうり、にんじんは千切りにする。
- ⑤切った白菜、きゅうり、にんじんは茹でて、冷まして、水気をきっておく。
- ⑥りんご、ベーコン、チーズ、茹でた野菜をボウルに入れて、Aの調味料を混ぜて出来上がり。