



もぐもぐだより 2月

青山・金子・渡邊 記



～2月9日 カレーの日～

2月のカレーの日献立

- ・鬼カレー
- ・大根と水菜のサラダ

今月のカレーの日は節分なので、鬼カレーと大根と水菜のサラダでした。鬼の角はとんがりコーン、口はかまぼこで作り型どりしました。黒豆の目、ウィンナーのほっぺ、ケチャップの前髪の鬼さん！可愛い鬼が出来上がり子ども達も大喜びでした。



鬼カレーの角を一本食べて真ん中に一本飾り「1本角の鬼！」と見せてくれたり、豪快に真ん中から食べたり、黄色いご飯にも喜んでくれました。みんなたくさん食べて大満足でした♪



～ 2月10日 ぱんだ組 はんぺん、ちくわちぎり ～

ぱんだ組が『はんぺんとちくわちぎり』をしました♪先生からちくわとはんぺんのちぎり方を教えてもらってから子ども達もやってみました。ちぎったちくわを「ドーナツみたい！」と並べたり、はんぺんは「ふわふわしてるね！」と楽しそうにちぎっていました。大きいもの、小さいものいろいろな形になりましたが、自分たちでちぎった食材の入ったおでんスープは最高だったようでみんな美味しい！と喜んで食べていました。



～ 2月16日 誕生会 ～



誕生会献立

- ・ビビンバ丼
- ・春雨中華スープ

今月はビビンバ丼でした。ご飯の上に豚ひき肉とぜんまいをしょうゆ、砂糖、酒、すりおろしりんごで甘辛く味付けした具、豆もやし、にんじん、ほうれんそうのナムル、炒り卵をのせ、食べる時によく混ぜて喜んで食べていました！



混ぜ混ぜすることも真剣です！
可愛いですね♪



♪ かぼちゃクッキー ♪

今月はかぼちゃクッキーの作り方を紹介します。ぱんだ組、そう組、らいおん組はクッキー作りを行いました。お子さんと一緒に作ってみると楽しいですよ！

【 かぼちゃクッキー 】※作りやすい分量です。

薄力粉 1カップ(110g)、ベーキングパウダー 1.2g、バター 42g
白いりごま 小さじ1/2、かぼちゃ 90g、砂糖 大さじ4

《作り方》

- ①かぼちゃはひと口大に切って柔らかくなるまで蒸し、つぶしてから冷ます。
- ②バターは湯せんにかけて溶かし砂糖を入れて混ぜる。
- ③薄力粉とベーキングパウダーは合わせてふるい白いりごまを混ぜる。
- ④③に①②を加え生地がまとまるまで手でこねる。
- ⑤生地がまとまったら、ピンポン玉くらいの大きさに丸めてそっとつぶす。
- ⑥クッキングシートを敷いた天板に並べて160℃で12分焼く。

※オーブンの温度と時間は目安です。

