



もぐもぐだより 4月

青山・金子・渡邊 記

♪ 4月20日 誕生会&カレーの日 ♪

今月の誕生会&カレーの日はアンパンマンカレーとフルーツヨーグルトサラダでした。アンパンマンカレーは丸く握ったご飯の上に黒豆の目、岩海苔の眉毛、ケチャップの口、ほっぺと鼻はウインナーです。子ども達は大好きなアンパンマンのカレーを喜んで食べていました♪



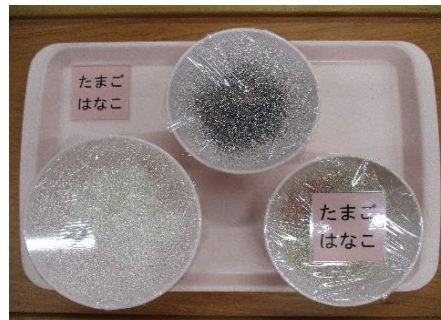
フルーツヨーグルトサラダは保育園ならではの！ヨーグルトとマヨネーズ味のサラダです。ちょっとミスマッチな感じもありますが、意外と合うんですよ！子ども達もよく食べていました♪



～ 食物アレルギー対応 ～

食物アレルギーのあるお子さんは、誤食を防ぐために一人ずつ違うトレーにのせて、調理、配膳、提供までの間にダブルチェック体制をとり確認して提供しています。

専用トレーに食札
(名前・除去食品を記載)



他児と違う食器に盛り付ける。
ラップをして混入を防ぐ。

♪ 手作りマーラーカオ ♪

マーラーカオって食べたことありますか？マーラーはマレーシア、カオはケーキや蒸しパンを意味する中華風蒸しカステラです。黒糖の優しい甘さと、しょう油が隠し味のお菓子です。お子さんと一緒に保育園の味を楽しんでみて下さい。

《 材料 アルミカップ10個分 》

卵	L1個	牛乳	大さじ2	薄力粉	140g
三温糖	80g	水	小さじ2	重曹	小さじ1
黒糖	大さじ2	サラダ油	大さじ2	ベーキングパウダー	小さじ1
		しょう油	小さじ1/2	レーズン	25g



《 作り方 》

- ①ボウルに卵を割り入れてよく溶きほぐし、三温糖と黒糖を加えて泡だて器で静かに混ぜる。砂糖が溶けたら牛乳、水、サラダ油、しょう油を順に加えながら混ぜる。
 - ②薄力粉、重曹、ベーキングパウダーを合わせてふるい入れ、泡だて器でゆっくりと混ぜて粉気がなくなったらアルミカップに流し入れてレーズンを散らす。
 - ③蒸気の上上がった蒸し器に②を入れ、強火で約12～15分蒸す。
- ※途中で蓋を開けないように蒸して、竹串を刺して生地がついてこなければ火を止めて取り出して出来上がり。

★ らいおん組じゃがいも植え ★

『げんきもりもりにじいろばたけ』にじゃがいもを植えました。子どもたちは種芋を大事そうに畑に置いて、大きくなるようお願いしながら優しく土をかけてあげました。

