



もぐもぐだより 4月

青山・中村・渡邊 記

♪ 4月17日 誕生会&カレーの日 ♪

今月の誕生会&カレーの日は子ども達の大好きなアンパンマンの顔の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、ほっぺと鼻はウィンナーで作りました。小さいクラスの子も達は給食が始まったばかりでまだまだ落ち着きませんがカレーは喜んで食べていました(*^^*)

誕生会&カレーの日献立

- ・アンパンマンカレー
- ・フルーツヨーグルトサラダ



カメラを向けると目線
ばっちりな子ども達♡
毎月のカレーの日は
色々なトッピングを考
えています。来月の
カレーもお楽しみに♡



～ 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。

♪ 手作りおやつ～ゴマラスク・豆腐ケーキ♪

保育園では15時のおやつがあり手作りのおやつも提供しています。今回はゴマラスクと豆腐ケーキの作り方を紹介します。簡単に作れますのでお子さんと一緒に作ってみるのも楽しいですね♪

※どちらも焼き時間とオーブンの温度は目安になります！

《 ゴマラスク材料 》

食パン6枚切り 3枚

グラニュー糖 大さじ2 すりごま 大さじ3 マーガリン 大さじ3

《 作り方 》

- ①食パンは半分または1/4に切る。
- ②グラニュー糖、すりごま、マーガリンをボウルに入れてよく混ぜる。
- ③食パンに②を塗って、150℃のオーブンで20分焼く。

※良く焼いた方がカリカリサクサクで美味しいですよ(*^^*)

《 豆腐ケーキ材料 アルミカップ10個分 》

ホットケーキミックス 150g 絹ごし豆腐 150g

マーガリン 60g 砂糖 45g 卵 2個

《 作り方 》

- ①マーガリンを常温で柔らかくしてから砂糖を加えてよく混ぜて、割りほぐした卵も加えて更に混ぜる。
- ②ホットケーキミックスに①と絹ごし豆腐を加えてよく混ぜる。
- ③アルミカップに生地を入れて160℃のオーブンで10分焼く。



★ らいおん組じゃがいも植え ★

らいおん組の『にじいろれいんぼーばたけ』にじゃがいもを植えました。先生のお話をよく聞いて、種芋を畑に置いて優しく土をかけてあげていました(*^^*) 大きなじゃがいもに育って、夏のお楽しみ会のカレー作りが楽しみです。

