



もぐもぐだより11月

青山,中村,渡邊記

～ 11月14日七五三お祝い会 ～

七五三お祝い会はセレクト動物パンでした！パンダ、イヌ、ウサギの形のパンから好きなパンを選びました。可愛いパンに子どもたちは大喜び♪ヤンニョム風チキンは鶏も肉を塩、すりおろしにんにく、酒、砂糖、みりん、ケチャップ、しょうゆ、いりごまに浸けてから焼きました。子どもたちにも食べやすかったようで残食もなく、みんなモリモリ食べていました。みんなが元気にすくすく成長しますように☆

七五三お祝い献立

- ・セレクト動物パン
- ・ヤンニョム風チキン
- ・マカロニサラダ
- ・きのこスープ



～ 手作りおやつ・オレオスコーン ～

子どもたちに大好評のオレオスコーンの作り方を紹介します。

【オレオスコーン 4個分】

ホットケーキミックス 100g バター 24g 牛乳 20g オレオ 24g

①ホットケーキミックスの入ったボウルに1cmの角切りにしたバターを入れて手ですり合わせぽろぽろのそぼろ状にする。牛乳を加えて混ぜる。ある程度生地がまとまったら大きめに砕いたオレオを入れて混ぜ合わせる。

②生地を4等分にして成型したら160℃のオーブンで10分焼いて出来上がり！

※生地の硬さを見て牛乳の量を加減してください。オーブンの温度は目安です。

～11月21日カレー&誕生会～

今月はエビフライカレーでした！エビフライは1本ずつ衣をつけて保育園で揚げているので揚げたてサクサクです。みんなで美味しく頂きました(^)/

カレー&誕生会献立

- ・エビフライカレー
- ・リンゴとチーズのサラダ



♪ らいおん組・スイートポテト作り ♪

らいおん組がスイートポテト作りをしました♪子どもたちには、茹でたさつまいもを袋に入れたものをギュッギュと潰してもらいました！子どもたちの潰したさつまいもに砂糖、スキムミルク、溶かしバターを加えてよく混ぜたものを等分に分けます。一人一人に生地を配り子どもたちが好きな形に作りました。給食室で卵黄を塗って焼いたら完成です！おやつのおスイートポテトは大好評で、もっと食べたかったよ～！と話してくれました(^)/



みんなで潰したさつまいもに砂糖、スキムミルク、バターを加えます。

