

もぐもぐだより 1月

青山・中村・渡邊記



～1月14日カレーの日～

1月のカレーの日献立

- ・丙午年だよ！ヒヒーンカレー
- ・りんごと白菜のサラダ

丙午年のカレーはヒヒーンと大きな口を開けているように見える午でした。大きな口はかまぼこ、耳はサラダホープを使ってみました。笑っているように見える午に子どもたちは大喜び(^^)/みんないっぱい食べておかわりも空っぽになりました！馬は走るのが速くて、力持ち！頑張るみんなを応援してくれる年になるといいですね。



～1月15日 こあら組・きのこさき～

こあら組がきのこさきをしました。最初はえのき！石づきのギリギリを切って準備したえのきを子どもたちの前に置くと匂いを嗅いで触ってみて大胆に割いてる子や1本ずつ割いている子がいました。次はしめじ！きれいに並べてみたり、きのこの傘を取って並べたりしていました。最後はまいたけ！立派なまいたけに「おばけみたい...こわい...」って怖がる子もいました(笑)子どもたちが割いたきのこは、きのこと肉団子のスープに！たっぷりきのこが入ったスープは大好評で全クラスの食缶が空っぽになりました。



～1月22日 誕生会～

誕生会献立

- ・ドリア
- ・わかめスープ

昨年の誕生会に登場して大好評だったドリアを今年も作りました。炊きあがったご飯に混ぜる具材も、ホワイトソースも手作りなんですよ～！ケチャップライスにたっぷりホワイトソースをかけて、とろけるチーズ、パン粉をのせてオーブンで焼いたら完成！美味しかったね(^o^)♪



♪手作りねやつ・スノーボールクッキー♪

【スノーボールクッキー】※ご家庭で作りやすいやり方でご紹介します。

作りやすい分量・薄力粉100g、砂糖20g、サラダ油40g

粉糖20g(出来上がったクッキーにまぶします。)

《作り方》

①厚手のビニール袋に薄力粉、砂糖、サラダ油を入れてよくもみこむ。

★これが生地になります！

②オーブンシートを敷いた天板に2cmくらいの大きさに丸めた生地を少し間隔をあけて並べる。

③160℃に予熱したオーブンで10分焼く。★オーブンの温度と焼き時間は目安です。

★焼きたてはとても柔らかいのでよく冷まします

④ポリ袋に粉糖とよく冷ましたクッキーを入れ、優しく振って全体にまぶして完成！

⑤とっても簡単に作れるのでお子さんと一緒に作ってみてはいかがでしょうか(^)/