

# おおきくなーれ

仙台保育園  
給食だより  
1月号



## 12/9 もちつき会・誕生会

臼と杵で餅つきをして、お昼ごはんにみんなでもちとお雑煮を食べました。お雑煮は芋がらや高野豆腐、しいたけなど具だくさんでしたが、ペロッと食べてくれました。



午後のおやつは「ゆずケーキ」。保育園の庭のゆずを使いました。そのことを子どもたちに伝え、「えっ？あの黄色いやつ？」と驚いていました。



## 12/11 フルーツケーキ作り (さくら組)

ミニロールケーキに生クリームやフルーツを好きなようにトッピングちよっぴり早いけどクリスマスでした♪



## 12/15 お弁当の日

晴れていたのでも、さくら組さんは園庭で食べました。青空の下、おうちの人を作ってくれたお弁当に盛り上がる子どもたち。



人気だったのは、鶏の唐揚げ、エビフライ、卵のお寿司、サンドイッチ…他にもいろいろ(笑)



## 12/17 ハッピークリスマス

「唐揚げ食べたい!」「エビフライ取って~!」取り分けてあげる先生たちも立ち上がって大忙しです(笑)



## 12/21 米とぎ (さくら組)

自分たちが育てたお米も混ぜて炊いたよ~!

ぐるっと回してキュッ♪  
全員でお米をといだよ~!

「炊けた~!」  
子ども達も大盛り上がり!



## 12/22 冬至かぼちゃ

意外とよく食べてくれました!  
冬至の日に冬至かぼちゃを食べると、  
風邪ひかないよ~!



## 豆腐ドーナツ

<材料>

ホットケーキミックス 150g 卵 1個 豆腐 300g  
牛乳 50cc 揚げ油 適量 粉砂糖 適量

<作り方>

- ①揚げ油、粉砂糖以外の材料をボウルに入れて泡だて器で混ぜ合わせる。
- ②170℃くらいの油に①の生地をスプーンで落とし、キツネ色になるまで揚げる。
- ③周りに粉砂糖をまぶす。

さくら組さんに「レシピ教えて!」と言われたので、ここに載せます♪

