



おおきくなーれ

仙台保育園
給食日より
12月号

11/2 ごはん (さくら組)

さくら組で育てたお米をいつものお米に混ぜて炊き、ついに食べました！
「美味しい〜！」
お米はあと少しあるので、12月に今度は自分たちでいって、食べる予定です♪



11/4 大学芋

今月は怒涛のさつまいも月間です！
この日は大学芋。
美味しく食べてくれました。



11/6 焼き芋会



ホカホカの焼き芋はとっても美味しい〜！
子ども達はとっても嬉しそうでした。

さつまいもを一人ずつ新聞紙でくるみ、そのまま水に浸した後、アルミホイルでくるみました。そしてそのお芋たちを火の中へ投入！



ふかしたさつまいもをつぶすぞ〜！
よいしょ、よいしょ！

11/11 スイートポテト作り (さくら組)

砂糖やバター、牛乳を混ぜた後、好きな形に丸めました。
個性豊かないろいろな形があります。



ちゅうりっぷ組さんを招いて、みんなで「いただきます」！



11/13 お赤飯

七五三の日には、お祝いにお赤飯を出しました。意外や意外、お赤飯は毎年大人気です！

お赤飯をたくさん入れたおひつは、あっという間に空っぽになりました。



11/13 きな粉ドーナツ

さくら組さんに「レシピ教えて！」と言われたので、ここで教えちゃいます。

<材料>
薄力粉100g ベーキングパウダー 小さじ1 きな粉 小さじ1
溶かしバター 20g 砂糖 大さじ2 牛乳 60cc(大さじ4)
揚げ油 適量 A(きな粉 大さじ1 砂糖 大さじ2)

<作り方>
①薄力粉、ベーキングパウダー、きな粉を合わせ、泡だて器で混ぜる。
②溶かしバター、砂糖、牛乳を加えてひとつにまとめる。
(ベトベトするようなら、薄力粉を少し加えましょう)
③麺棒で伸ばし、ドーナツ型で生地を抜いたら160℃の油で揚げ、Aをまぶせば出来上がり☆
(ドーナツ型がなければ、好きな形に手で丸めても大丈夫です！)



11/19 みそ汁作り (たんぽぽ組)

煮干しの頭取りをしました。頭をとった煮干しはお味噌汁のだしに使用します。

あらかじめ柔らかくゆでておいた大根と人参をフォークで切って、お味噌汁に投入〜！
できたてのお味噌汁、フーフーしながら美味しくいただきました。



11/24 すまし汁

11月24日は和食の日だそうです。そこで、昆布とかつお節のだしをとり、すまし汁を作りました。子ども達にはだし汁も味見で飲んでもらいました。



きのこは子どもにとって苦手な食材・・・？という印象があったのですが、ぺろりと食べてくれました。

11/27 しめじごはん



見づらくてごめんなさい。ブログではカラーで見れます！！