



給食だより

杉山・尾田・河合

公園の落ち葉が色づき、秋も深まる頃となり、お散歩が楽しい季節になりました。

11月は、園庭で焼きいもをしみんなで秋の味覚を楽しみたいと思います。

【ののかぜひろば頑張っねメニュー】

各クラスのテーマに合わせたミートローフを作りました。その部屋は「海賊船」を作り、さらにおかずとスープを選べるように2種類ずつ用意しました。すみれ組はおおきな「おに」の顔を作りました。いつもより多めにあったおかずも野菜もペロリと平らげました。おやつにはにこにこ米粉ホットケーキをつくしからそらまで全員分作りました。



【10月誕生会】

10月はそら組のAちゃん、たんぼぼ組のEくんのお祝いをしました。ココアケーキに巨峰、みかん、りんごを飾り付けしました。



【秋の献立人気メニュー】

きのこのごはん

材料(4人分)

米 2合

しめじ 1/2パック

えのき 1/2パック

まいたけ 1/2パック

しいたけ 5個

A<醤油小1、塩小1/2、だし汁200cc>

B<醤油大1、塩小1/2>

作り方

①米は洗って浸水しておく

②きのこ類は食べやすい大きさに切り、Aの調味液と一緒に煮る

③炊飯器に米とBの調味液と②を入れ、2合のところまで水を入れる

④炊きあがったら全体的によく混ぜてできあがり

