



# 給食だより

公園の木々が色づき、食べ物おいしい季節になりましたね。10月はお月見団子や栗ごはん、みんなで作った梅干し、クラスで育てたとれたての野菜を食べて楽しみました。11月はさんまや、畑でおいもほりしたさつまいもなどを食べて、秋の味覚を楽しみたいと思います。

## 【たんぼぼ🌻ホットケーキクッキング】

たんぼぼ組さん初めてのクッキングをしました。米粉ホットケーキミックスと豆乳で作った生地をみんなで順番にまぜまぜしました。生地感触を楽しむ子やお友だちのボウルを持って支えてあげる子など色々な姿がありました。初めてのことに戸惑う子は担任の先生に支えられながらまぜまぜしました。そのあとはホットプレートで焼いて、出来たてをみんなで食べました。たっぷり用意したホットケーキもあっという間に完食しました。

## 【ののかぜひろばがんばってねメニュー】

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。そらの部屋はにんじゃにちなんだ手裏剣と絵本「てのりにんじゃ」に出てくるにんじゃだんご作りをしました。やまの部屋は「へんてこ森にいこうよ」に出てくるまるぼ、すみれは「はらぺこあおむし」のちょうちょを作りました。たんぼぼはおやつ時間におばけちゃんホットケーキをみんなでまぜまぜしてクッキングを楽しみながら食べました♪

## 【10月誕生会】

10月はそらのAちゃん、やまのMくん、たんぼぼのEちゃん、Tくんの誕生会をしました。そらは、さくら組さんのAちゃんリクエストのぶどう、みかん、りんご、こんぺいとう、クリームのココアケーキです。



## 【きのこごはん】

きのこことおだしのうまみで上品な味わいの炊き込みご飯です。

きのこを煮ることできのこに味が入り水っぽくなりません。あらかじめ煮るのが面倒な場合はきのこ調味料をからめてから炊いてもおいしくできます。

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 3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刻み、Aの調味液と一緒に煮て粗熱をとる

③炊飯器に米とBの調味液と②の煮汁を入れ、2合のところまでだし汁を入れて、きのこを上に乗せて炊飯する

④炊きあがったら軽く混ぜてできあがり

