



もぐもぐだより 1月

青山・金子・渡邊 記



～ 1月10日 カレーの日 ～

1月のカレーの日献立

- ・辰年だよ！！ドラゴンカレー
- ・りんごとチーズのサラダ

今年の干支は辰年ですね！炊きあがったご飯に青粉を混ぜて、目は竹輪の穴に黒豆、鼻はさつま揚げ、髭はベビースターラーメン、角をサッポロポテトを使って辰に見立てました。子ども達だけでなく、先生達にも大好評でした(*^~^*)



ひよこ組はドラゴンカレーを「何だろう？」とジューッと見ていました。可愛いですね（笑）ぱんだ組もカレーを見て「わ〜！」と歓声が上がって喜んで食べていました(^^)／



【 ケークサレ・ツナポテト味 】

ケークサレ知っていますか？野菜、肉、魚介類、チーズなどを混ぜて焼いた甘くないお惣菜ケーキです。今回はツナとじゃが芋にしましたが、ベーコン、ハム等を入れてもいいですよ！ホットケーキミックスで簡単にできるのでおすすめです！

《材料12個分》 ホットケーキミックス 200g、牛乳 100ml、卵 2個
マヨネーズ 大さじ4、ケチャップ 大さじ4、ピザ用チーズ 40g
じゃが芋70g、ツナ水煮60g、ピーマン40g、玉葱40g、炒め油適宜

《作り方》

- ①玉ねぎ細切り、じゃがいも小角切り、ピーマンみじん切りにする。
- ②フライパンに油を敷いて、玉ねぎ、ピーマン、じゃがいもを炒めて冷ましておく。冷めたら、水気を切ったツナ、ピザ用チーズを混ぜる。
- ③ケチャップとマヨネーズを混ぜておいた卵液に牛乳を加えてよく混ぜる。ホットケーキミックスと③を加えます。出来上がった生地をアルミカップに入れる。
- ④160℃に予熱したオーブンで10分焼いたら出来上がりです。



～ 1月18日 誕生会 ～

誕生会献立

- ・ゆかりごはん
- ・肉団子
- ・れんこんの和風サラダ
- ・かき卵汁

今月の誕生会は感染症の流行により各クラスでお祝いをしました。れんこんの和風サラダはれんこんを素揚げして、かつお節、すりごま、マヨネーズ、ポン酢で和えています。ボリュームたっぷりの献立でしたが、おかわりをしてよく食べていました(^)/



♪ 1月24日 おでんスープ ♪

おでんスープにらいおん組の育てた大根を使いました。子どもたちに家のおでんとの違いは？と聞いたら「ウィンナーが入ってない!」「こんにゃくの色が違う～」「にんじんが入っていないよ」「こんにゃくが三角に切っただけある!」「ゆで卵が入ってるよ～」といろいろ教えてくれました。感染症の流行により食育活動は中止になり残念でしたが子どもたちは喜んで食べていました。

