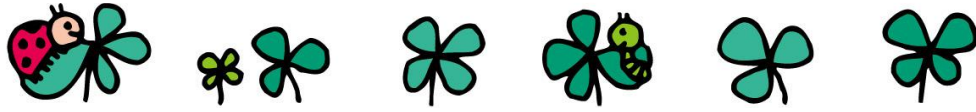


もぐもぐだより 5月

青山.中村.渡邊 記



♪ 5月8日 カレーの日♪

★カレーの日献立★

- ・バスさんカレー
- ・アスパラとキャベツの春サラダ

今月のカレーはバスさんカレーでした(*^^*)
かまぼこを窓に見立てて、ニンジンのウサギとさつ
ま揚げのクマを乗せました！タイヤはお菓子の
「あみじゃが」でバスの完成♡子ども達は大喜びで
した♪バスに乗って行く遠足が待ち遠しいですね！



美味しいよ～！！
おかわりもたべたいなあ～(^^)



★子どもの日の集い★

大きなお口でこいのぼりパンを食べました ♪ (*^^*)



～ 5月22日 誕生会 ～

★5月の誕生会献立 ★

- ・洋風五目ごはん
- ・鶏肉の甘辛ごま焼き
- ・新じゃがサラダ
- ・かぶとにらのスープ

洋風五目ごはんは醤油,砂糖で煮たツナ、にんじん、絹さや、コーン、薄焼き卵を角切りにして混ぜました。春キャベツ,絹さや,かぶ,新じゃがと旬の野菜をたっぷり使った彩り鮮やかな給食になりました(*^^*)



誕生日の旗嬉しいな~(*^^*)



♪手作りメープルマドレーヌ♪

やさしい甘さのおやつです。ぜひ作ってみてくださいね(^^) /

《 材料 アルミカップ10個分 》

薄力粉180g ベーキングパウダー小さじ1 砂糖50g 卵2個

バター100g 牛乳50ml ケーキシロップ60g

《 作り方 》

①ボウルに薄力粉とベーキングパウダーを合わせて泡だて器でやさしく混ぜておく。バターは湯せんで溶かしてから砂糖を混ぜる。卵は混ぜておく。

②薄力粉とベーキングパウダーが入ったボウルに溶かしバターと砂糖を加え混ぜる。牛乳、ケーキシロップを加えて混ぜる。生地が滑らかになったらアルミカップに入れて160℃のオーブンで10分焼いたら出来上がり！

