



もぐもぐだより9月

枇杷島保育園
調理員 青山・金子・竹内(記)

8月21日 誕生会

給食で初めてのタコライスだったので、「ご飯にたこが乗ってるの？」と、たくさんの子どもに質問されました。(タコス風の具をご飯に乗せる沖縄料理)



〈メニュー〉
○タコライス
○レタスとトマトの卵スープ



さくら組の先生が、こんな絵を用意してくれました。給食の時、ご飯にたこが乗っていないのを見て、ガッカリしている子もいたようです。



9日 カレーの日

お皿からはみ出しそうなエビフライに、子どもたちは大喜びでした。梨のサラダも、「シャキシヤキだね」と好評でした。



〈メニュー〉
○エビフライカレー
○梨と水菜のサラダ



離乳食の子どもたちは、少しずつ食べられるものが増えてきています。歯の成長と共に噛むことも上手になっていて、先生の「〇〇だよ、あーん」の声に、大きな口を開けてくれます。

11日 ひまわり組 大根の種まき

今年もおでん大根の種をまきました。おでんパーティーの主役になる大根、たくさん収穫できるといいですね！



25日 誕生会

秋の味覚栗を使ったご飯は、1年に1回のお楽しみ！肉団子、みそ汁もきのこ入りで、みんなで秋を感じながら食べました。



〈メニュー〉

- 栗ご飯
- 肉だんご
- ツナとチーズのサラダ
- きのこのみそ汁



〈子どもたちに人気のレシピ〉 ケークサレ

〈材料〉 10個分

- ・ ホットケーキミックス 120g
- ・ 牛乳 60cc
- ・ 卵 L玉1個
- ・ ケチャップ 大さじ1・2/3
- ・ マヨネーズ 大さじ2・1/2
- ・ ピザ用チーズ 20g
- ・ ウインナー 2本
- ・ 玉ねぎ 1/10個
- ・ 油 少々
- ・ ほうれん草 1茎

〈作る前に〉

- ◇ オーブンを180度に予熱する。

〈作り方〉

- ① ウインナーは薄切り、玉ねぎはみじん切りし、一緒に油で炒める。ほうれん草は茹でて細かく切り、よく水気をしぼる。
 - ② 卵、ケチャップ、マヨネーズ、ピザ用チーズをよく混ぜ合わせる。
 - ③ ボールにホットケーキミックスを入れ、牛乳、①、②も入れ混ぜ合わせる。
 - ④ アルミカップ等の耐熱容器に入れ、180度に温めたオーブンで15～20分焼く。
- ◇ 野菜は、かぼちゃ、コーン缶、ミニトマト、ズッキーニ、アスパラガス、パプリカ等に変えたり、ウインナーは、ハム、ベーコン等に変えたり、いろいろとアレンジできます。



ケーキだけど甘くないので、ケークサレ(塩)といいます。