



しょくじだより



12月号

みそらこども園

もも組食事の様子

トイレを済ませたらハンドソープで手を洗います。ペーパータオルで手を拭いて、消毒をして手の平にしっかりと馴染ませていましたよ。



テーブルごとに『いただきます』をします。デザートが一番に食べたり最後に残しておく子どもなど、それぞれ違って面白かったです。『これなに？』とおかずの名前の質問やお友達や先生とお話しをしながら食べていました。食べ終わったらテーブルとワゴンを往復し食器を運んで同じ種類ごとに分けて片付ける練習をしています。



クリスマスケーキの準備をしています



毎年まんまる一むから子ども達へのプレゼントのクリスマスケーキの準備を少しずつしています。今回のテーマはまだ秘密ですが、子ども達の喜ぶ姿を想像しながらまんまる一むの職員も今からワクワクしています。当日どんなケーキが出来上がるか楽しみにしててくださいね。（※去年のケーキの写真です）



旬の食材を使ったメニュー

『大根もち』



【材料】

大根	約1/2本	A	}	砂糖	10g
小麦粉	60g			醤油	15g
片栗粉	40g			みりん	5g
サラダ油	5g			水	150cc

【作り方】

- ① 大根をすりおろして軽く水気を切っておく
- ② ①をボウルに入れ小麦粉・片栗粉を混ぜる
- ③ 熱したフライパンに油をしき形を整えた②を入れ両面をこんがり焼く
- ④ Aを加えて弱火でタレを煮詰めながら絡めてできあがり

だいこんの部位ごとのおすすめ料理

だいこんは、部位によって甘みや辛みなどが違うため、それぞれ使い分けましょう。

