



枇杷島保育園
調理員 青山・竹内・金子記



8日 子年だよちゅーちゅーカレー

さくら組は、初めてトッピングに挑戦しました。ご飯で作った丸い形の耳2つと、三角の形の顔の上に、黒豆の目やソーセージのほっぺなどを乗せて、ねずみの完成！…のはずが、三角のご飯を体にしたたり、丸いご飯を手にしたたり、私たちには思いつかないような自由な発想で、自分なりのねずみを作っていました。



ウィンターハッピーデー

〈16日 おでんパーティー〉



〈さくら組〉

ちくわ、はんぺんをちぎりました。はんぺんは、ちくわよりふわふわでちぎりやすく、「赤ちゃんのほっぺみたい」と言う子もいましたが、「べたべたする」「つぶれちゃうよ」と、難しさもあったようです。



〈ばら組〉

大根の型抜き、こんにやくちぎりをしました。夏の豚汁作りで一度経験しているもので、慣れた様子で大根の型抜きを楽しんでいました。こんにやくは、ちぎり取ることで、持つ手が滑ってしまい、なかなか思うようにちぎれませんでした。



〈ひまわり組〉

自分たちで育てた大根、人参とじゃがいもを切りました。何度か野菜切りを経験しているひまわり組ですが、用意した人参がかなり太く大きくて、包丁で切るのも一苦労でした。



この日は、ホールで会食でした。「これ、僕のちぎったちくわ!」「私の切った大根!」と、中に入っている具を探しながら食べていました。おかわりもたくさんして、みんなでホカホカになりました。これで、風邪に負けない体になったかな?!

〈17日 おやつパーティー〉

お菓子とジュース、いろいろな種類があってうれしい！反面、なかなか決められず迷ってしまう子もちらほら。普段と雰囲気が違うからか、とてもにぎやかなおやつ時間となりました。



ひまわり組お当番のかけ声で、みんな一緒に「いただきます！」

21日 誕生会

子ども達に人気のから揚げがメインで、鮭おにぎりも食べやすく、あっという間に完食した子がたくさんいました。レンコンのシャキシャキサラダは、カリカリといい音をさせながらよく噛んで食べていました。



〈子どもたちに人気のレシピ〉

ほんのり甘い生地に、チーズの塩気とレーズンがアクセントになっていて、甘いものが苦手な子にも人気のレシピです。

チーズスコーン

〈材料〉約10個分

- 薄力粉 150g
- ベーキングパウダー 5g
- 塩 少々
- 砂糖 20g
- バター 40g
- レーズン 30g
- プロセスチーズ 45g
- 牛乳 100g
- 卵黄・粉チーズ 適宜
- 薄力粉 適宜

(打ち粉として使用)



作る前に

- ◇ バターは1センチ角に切り、冷蔵庫でよく冷やしておく。
- ◇ オーブンを180度に予熱する。
- ◇ プロセスチーズを5ミリ角に切る。

〈作り方〉

- ① ボールに薄力粉、ベーキングパウダー、塩、砂糖を入れ、泡だて器で混ぜる。
- ② ①にバターを加え、指先で手早くつぶしながら粉にすり混ぜ、さらさらのそばろ状にする。
- ③ ②にレーズン、プロセスチーズ、牛乳を加え、ヘラでザクザクと混ぜる。全体に水分がいきわたりしっとりしたら、ひとつにまとめる。
- ④ 多めに打ち粉をふった上に③を出し、生地の上からも多めに打ち粉をして、手のひらで押えて3センチ厚さに伸ばす。
- ⑤ 生地を10等分位に分けて丸め、オーブンシートをひいた天板に並べる。
- ⑥ 上に卵黄を塗り、粉チーズをふりかけ、180度のオーブンで約15～20分焼く。