



12月の給食だよ!



くるみ乳児院 2017年 12月 1日発行

12月といえば、子ども達の大好きなクリスマス。
おいしいごちそうに、サンタさんのプレゼント、子ども達の喜ぶ顔が楽しみです。
今回は、クリスマスに子どもと一緒に作られる簡単メニューを紹介します。



かんたん手作り☆クリスマス

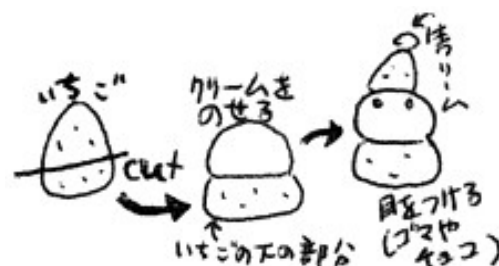
ポテサラ・Xmas ツリー
じゃがいも(さつま芋でも)
飾り野菜:プチトマト(半分に切る)、
ブロッコリー、ミックスベジタブル
ハム(ソーセージでも)
マヨネーズ、塩

- ①芋をいちょう切りに切る。
平らなお皿にしきつめて少し水を入れてラップをかけ、5分加熱する。
- ②①を熱いうちにフォークなどでつぶして、きざんだハムを加え、マヨネーズと塩で味をつける
- ④お皿にサラダをツリーに盛りつけ、プチトマトやミックスベジタブル、ゆでブロッコリーを飾ってできあがり!



サンタいちごホットケーキ
ホットケーキミックス 卵 牛乳
いちご 生クリーム 砂糖

- ①ホットケーキミックスの説明にある通りの分量で、生地を作って焼く
- ②【サンタいちごを作る】
生クリームに砂糖を入れてツノがたつまで泡立てる。カットしたいいちごにクリームをはさんで、サンタにする。



- ③ホットケーキに生クリームとスライスしたいいちごをはさんで、何枚も重ねる。てっぺんには生クリームを土台にしていちごサンタを乗せて飾る。

炊飯器で作るツナピラフ

米:3合 シーチキン:1缶
ミックスベジタブル:150g
コンソメのもと:大さじ 1/2
バター(マーガリン):20g
塩・こしょう

- ①米はふつうに洗い、水を入れて吸水する
- ②シーチキン、ミックスベジタブル、コンソメのもと、バターを入れて、炊飯器で炊く。
- ③味をみて、塩加減をする

11月の食卓より



～たんぽぽルームの食事の様子～

現在たんぽぽルームでは、2名の子ど
もが離乳食を食べています。今日は2名
の内一人が初めて離乳食を食べる日
です。毎日、ちょっぴりお兄ちゃんお友
だちの食べる姿をじーっと見ていたけ
ど、ついに食べる日がやってきました!
初めて食べる瞬間の表情を私たち
も見逃さないようしっかり写真に納め
ました(^-^)
これからもっと離乳食の時間が賑やか
になりそうです♪