



12月の給食だより



くるみ乳児院 給食委員会 2020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。くるみ乳児院にもクリスマスツリーが飾られ、寒い中にもにぎやかな雰囲気となりました。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

【材料】

- ・じゃがいも
- ・ハム
- ・マヨネーズ、塩
- ・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 など 〕



【作り方】

- ① 芋をちよう切りに切る。
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。
- ② ①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つけする。
- ③ サラダをツリーのように盛りつけ、プチトマトやミックスベジタブル、ゆでブロッコリーなどを飾ってできあがり！

サンタいちごホットケーキ

【材料】

- ・ホットケーキミックス、卵、牛乳
- ・いちご
- ・生クリーム、砂糖

【作り方】

- 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。(市販の泡立て済みホイップクリームを使っても便利です♪)
カットしたいちごにクリームをはさんで、サンタにする。



くるみ乳児院
定番です 🍓

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

今年のくるみ乳児院のクリスマスランチは・・・
ピラフ・骨付きからあげ・ポテトサラダツリー・スープです♪
おやつはブッシュドノエル(切りかぶのようなケーキ)で
クリスマスを楽しみます。

炊飯器で簡単ピラフ

【材料】

- ・米 3合
- ・ツナ缶 1缶
- ・ミックスベジタブル 150g
- ・コンソメのもと 大さじ 1/2
- ・塩 少々
- ・バター 20g(なくてもOK)

【作り方】

- ① 炊飯器に洗った米、ツナ、ミックスベジタブル、コンソメのもと、(あればバター)を入れて、普通に炊く。
- ② 炊き上がったら、塩で味を調節する。

11月の食事風景

11月はおやつ時間にティーパーティーをしました。テーブルクロスをひいて、お花を飾り、カップケーキを食べました。子どもたちはお花をながめて「おはな」「きれいだね」と教えてくれます。ほんのひと手間で、いつものおやつ時間が優雅な時間に変身しました。子どもたちとたくさんおしゃべりをして、楽しいひとときを過ごすことができました。

保育士 大川千尋



お花きれいだね

