



2月もぐもぐだより

調理員 竹内 箕輪(記)

2月は豆まき、クッキー作りと子ども達が楽しめるイベントが盛り沢山でした。給食では豆まきにちなんで、カレーの中に水煮大豆を入れたり、豆腐を使ったおやつを取り入れ、丈夫な体を作ってくれるタンパク質豊富な大豆・大豆製品を美味しく食べられるような献立にしました。

2日 豆まき献立 「鬼退治カレー」

子ども達が怖い鬼を退治したので給食はピンク色のほっぺをした可愛い鬼が登場しました。



22日クッキー作り



〈ひよこ組〉

好きな形を作ったり、型抜きにも挑戦しました。小さなスターシュガーも上手につまみトッピングしました。



〈つばめ・ひばり・すすめ・あひる組〉

プレーンとココアの生地で好きな形を作りました。生地をまぜてマーブル模様にしたたり、アンパンマンやカービィ、雪だるま、動物を作ったり、友達と見せ合いながら楽しく作りました😊



お豆腐を使ったおやつを紹介

☆14日のおやつ お豆腐ブラウニー☆

材料〔アルミカップ8号
(直径7cm)約12個分〕

- ・ホットケーキミックス 130g
- ・調整ココア 50g
- ・絹ごし豆腐 150g
- ・牛乳 大さじ3弱
- ・油 大さじ1弱

作り方

- ① ボールに豆腐を入れクリーム状になるまでよく混ぜ、さらに牛乳を加えて混ぜる。
- ② ①にホットケーキミックス、調整ココア、油を加えてサックリと混ぜる。
※混ぜすぎると膨らみが悪くなるので注意してください。
- ③ 生地をカップに8分目まで入れ、180度に余熱をしたオーブンで、10～15分焼く。

豆腐が入っていることでとても柔らかいです。

年齢に合わせて、粉糖や生クリーム、カラスプレーを飾ると可愛いカップケーキになります。
お子さんとぜひ一緒に作ってみてください😊

