



# もぐもぐだより2月

米山台保育園  
調理員  
竹内・金子記

## 6日 カレーの日



2月のカレーは『おにカレー』でした👹今回はあひる・すずめ・ひばり・つばめ組がトッピングに挑戦！！黄色い顔にケチャップで髪の毛が描かれたご飯に、自分でとんがりコーンの角、黒豆の目、ウィンナーのほっぺた、かまぼこの口をのせておにカレーを完成させました☆



ひばり・つばめ組は黒豆の向きを変えたり、かまぼこもキバを上にしたたり、下にしたたりとトッピングを上手に使い、色々な表情のおにを作っていました♪



あひる・すずめ組は先生が見本をみせながら説明をすると、顔の中に角を置いたりどんどんトッピングしていました。



『先生みて～、できたよ！』と楽しそうに喜んで行っていました♡



### ☆きな粉スコーン<6個分>の作り方☆

#### 《材料》

・◆米粉	100g	・◆砂糖	18g
・◆きな粉	18g	・◆ベーキングパウダー	4g
・油	20g	・牛乳	70g

#### 《作り方》

- ① オーブンを180℃に余熱する。
- ② ◆をボウルに混ぜる。
- ③ 油をいれてぽろぽろにする。
- ④ 牛乳を入れて生地をまとめる。牛乳は生地の様子をみて調整する。
- ⑤ 生地を厚さ3cmの円柱にし、6等分に切る。
- ⑥ オーブンで180℃、15分焼く。

子どもたちに好評だったおやつ  
のレシピです。ぜひお家でも  
作ってみてください♪

## 13日〈つばめ組〉大豆のマグネット



つばめ組に大豆が何に変身するかマグネットシアターを使ってお話をしました。『大豆ってわかる?』と聞くと『納豆!』とお話する前からわかっている子も。



色々な食材に変身する大豆をどうやって食べるか聞くと、お豆腐は『醤油をかける』、納豆は『納豆ご飯』、きな粉は『信玄餅!』なんて答えも(笑)



17日に作るおからもちのおからも大豆なんだよ!と話をしました。おからもち作りを楽しみそうにしていました♪



## 17日〈つばめ組〉おからもち作り



楽しみにしていたおからもち作りのスタートです。最初におからを触ってみました。みんな慎重で、指先で優しく触り『ふわふわ~』と言いながら興味津々☆



材料をボウルに入れて混ぜたのですが、ふわふわのおからがボウルからこぼれないように優しく丁寧に混ぜてくれました。



生地が完成したら今度はわけていきます。『同じ大きさになるように半分にしてまた半分にしてさらに半分にして、全部でいくつになるかな~?』分けた生地を数えて、『8個!!』とすぐに答えが返ってきました。大きくなってしまったところから小さいところにわけてりしながら同じ大きさになるように微調整。次は8個にわけた生地を丸めます。『白いから紙ねんどみたいだね』と言いながら手の上で転がしながら上手に丸めていきます。

**完成**

丸めた生地を平たく潰し、天板にのせて完成です!手を真っ白にしながらかん張ってくれました。



おやつのおからもちは大好評!!『おいしい♡』とかぶりついていました。



おいしい~!

