



## 給食だより

HAPPY  
MERRY  
XMAS

北風が冷たく、色づいた葉が寒そうにゆれています。冬は、もうすぐそこまでやってきていますね。12月は、おゆうぎ会・もちつき・クリスマス会など行事が盛りだくさん! 風邪や感染症も流行しやすい季節でもあるので、食生活や生活リズムに気を配り、元気いっぱいで行事に参加しましょう。

### 給食のひとこま



3, 4, 5歳児クラスがスイートポテト作りの食育を行いました。材料の入ったビニール袋をしっかりと揉んで好きな形を作り、溶き卵をぬり焼き上げました。美味しいおやつができました。



ハロウィンメニュー

おやつは、おばけかぼちゃパン



#### 完全給食の日

秋の食材、さつまいもやきのこが入った混ぜご飯とみんな大好きじっくり揚げたジューシーな鶏のから揚げの献立でした。



### 人気のおやつ☆カレーピラフ☆

辛くないので小さな子もパクパク食べられます

#### <材料と分量>

米	4合
●カレー粉	2g
●顆粒コンソメ	10g
●しょうゆ	10g
●塩	2g
玉ねぎ	1個
ピーマン	2個
ベーコン	3枚
バター	25g

- 1, 玉ねぎ・ピーマン・ベーコンはみじん切りにする。
- 2, 炊飯器に、といた米と●の調味料を加え4合の線まで水を入れよく混ぜる。(固形コンソメを使う場合は顆粒状に砕いて使用してください)
- 3, 1の具材を加え、炊く。
- 4, 炊きあがったらバターを入れ、さっくり全体を混ぜ合わせたら出来上がりです。  
ベーコンをウィンナーにかえたり、コーン缶を入れても美味しいです♪

