



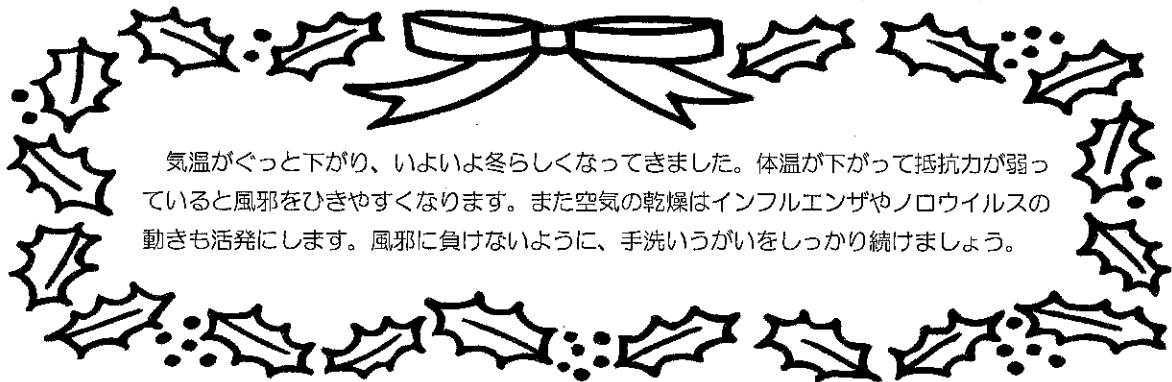
給食だより

2021年12月

大宮まぶね保育園

06-6955-4571

携帯 080-4249-5006



気温がぐっと下がり、いよいよ冬らしくなってきました。体温が下がって抵抗力が弱っていると風邪をひきやすくなります。また空気の乾燥はインフルエンザやノロウイルスの動きも活発にします。風邪に負けないように、手洗いうがいをしっかり続けましょう。

【 11月の豚汁パーティー 】

🍷りんご組🍷

にんじん・だいこん・はくさいをきれいに洗い、はくさいを食べやすい大きさにちぎりました。
全部ちぎって厨房まで運んでくれました。

🍷みかん組🍷

にんじん・だいこん・たまねぎの皮をむきました。
ピーラーを上手に使ってむけましたね。

🍷めろん組🍷

にんじん・だいこん・たまねぎを切りました。
たまねぎが目にしみて目をこすってしまった子ども頑張って切ってくれました。
おいしくできて残さず食べきりました。

☆レシピメモ☆

担々麺

～材料（幼児1人分）～

（ 具 ）

豚ひき肉…20g

牛ひき肉…20g

人参…10g

たまねぎ…20g

油…適量

酒…小さじ1

しょうゆ…小さじ2

砂糖…小さじ1

みりん…小さじ1

（ スープ ）

水…200g

鶏がらスープの素

…小さじ1

麺…90g

① 野菜を粗みじん切りに切る。

② 豚ひき肉・牛ひき肉・酒を入れ炒め、人参・玉ねぎを加えさらに炒める。

③ 炒められたら調味料で味をつける。

④ スープは沸騰した水に鶏がらスープの素をとく。

⑤ 茹でた麺にスープ・具の順に盛り付けて完成！

子どもたちの人気メニューですので、ぜひお家でも作ってみてください★

【 きのこの房分け 】

🍷とまと組🍷

スープに入るしめじの房分けをしました。
たくさんあって大変でしたが綺麗にわけてくれたのでスープが美味しくなりました☆彡

