



令和2年 10月号
はごろも保育園

秋は実りの季節です。少しずつ暑さもやわらぎ、子どもたちの食欲もぐんと増してきました。イモ類・果物・魚・きのこなど秋はおいしい食材がたくさん。旬の食材には栄養も豊富です。秋の味覚を存分に味わって、かぜなどに負けず、毎日元気いっぱい過ごしてもらいたいですね。



大人のマナー、見られていますよ

「できるようになりたい」「大きくなりたい」と願う子どもにとって、憧れる大人がそばにいるというのは、幸福なことです。食卓において、大人が子どもに見せる大切なマナーは「楽しく、おいしく食べる」こと。もちろん、箸の持ち方や器の扱いも子どもたちは大人のしぐさをよく見て、まねをしようとするでしょう。そんな子どもたちの手本としては、食事時のテレビや携帯電話は不要かもしれませんね。大人の私たち自身が、良いマナーで食事ができるよう気をつけてみましょう。



にぎやか！ ハロウィンパンケーキ



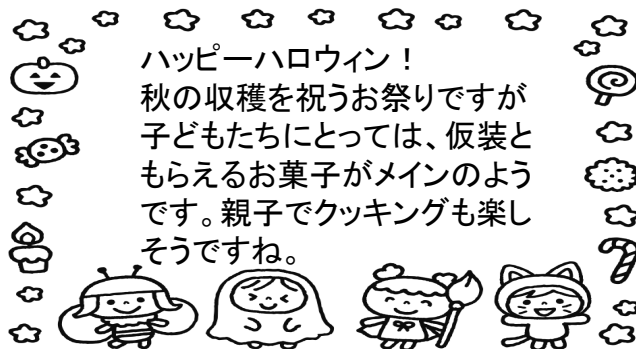
材料(16枚)

- ・薄力粉400g
- ・ベーキングパウダー16g
- ・砂糖80g
- ・卵4個
- ・牛乳400CC
- ・バニラエッセンス8～10滴
- ・サラダ油 適量

- (トッピング用)
- チョコペン・ジャムペン
 - ドライフルーツ・粒チョコ
 - 粉糖・ココアパウダー等



- ボウルに卵を入れてよくほぐし、砂糖、牛乳、バニラエッセンスを加えて泡だて器で混ぜる。
- 薄力粉とベーキングパウダーを加え、ゴムベラで混ぜ合わせる
- ホットプレートにサラダ油を薄く敷き、焼く。
- 少し焦げ目がついたら裏返し、焼きあがったら皿にのせる。
- 形に抜いたコピー用紙をパンケーキにのせ、粉糖やココアパウダーを茶こしに入れてふるう。
- ドライフルーツなどを自由にトッピングして、いろいろなおばけに見立てて完成。



ハッピーハロウィン！

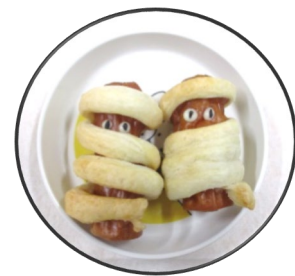
秋の収穫を祝うお祭りですが子どもたちにとっては、仮装ともらえるお菓子がメインのようです。親子でクッキングも楽しそうですね。



ミイラドッグ

材料

- ・ウインナー(人数分)
- ・冷凍パイシート (パン生地でも可)
- ・ごま
- ・チーズ



- オーブンを200℃に温めておく。
- パイ生地は解凍しておく。
- パイ生地を伸ばし、ウインナーに合わせて1cm前後の幅に細長く切る。
- 生地をウインナーに巻き付け、端が下になるよう、オーブンに並べる。
- こんがり色づくまで焼く
- 焼きあがったら冷まして、ごま・チーズで顔をつくる。