



♪りす組のおやつの様子をお伝えします♪

この日のおやつは誕生ケーキでした♪



ケーキを焼いていると「良い匂いがする〜！」「おやつ楽しみ〜！」と子どもたちのワクワクする声が聞こえます♡

この日のケーキには果物とアポロチョコがのっていました。とっても喜んで食べてくれました♪

～ 今月のコラム ～

人気の副菜のレシピをご紹介します♪

ケチャップ炒め

- 〈材料 大人4人分〉
- マカロニ 30g
 - むきえび 80g
 - 人参 1/3本
 - 玉ねぎ 1/2個
 - ピーマン 2個
 - しめじ 30g
 - 塩こしょう 適量
 - ケチャップ 大さじ3



- (作り方)
- ①マカロニは茹でる。
 - ②人参は短冊切り、玉ねぎ・ピーマンは千切り、しめじは小房にわける。
 - ③油を熱し、むきえびを炒め、さらに②を加えて炒める。
 - ④マカロニも加え、塩こしょう・ケチャップで味をつける。

小松菜の和え物

- 〈材料 大人4人分〉
- 小松菜 1株
 - 人参 1/2本
 - 糸切昆布 4g
 - (又はひじき)
 - ホールコーン 80g
 - 白ごま 大さじ1
 - ごま油 大さじ1/2
 - 醤油 大さじ1



- (作り方)
- ①小松菜は2～3センチに切り、人参は千切りにする。
 - ②①を茹でた後に水で冷やし、水気を切っておく。
 - ③糸切昆布は水で戻す。
 - ④コーンは茹でて冷ます。
 - ⑤材料・Aを全て入れて和える。

1月の予定



日	曜	行事	日	曜	行事
		1/3(金)まで休園	23	木	発表会全体練習(4・5歳児)
			27	月	口座振替
16	木	誕生会	30	木	保幼小交流(5歳児)
21	火	発表会全体練習(3歳児)	31	金	発表会全体練習(3歳児)