



～おに～



ケチャップライスで作ったお顔の上に、挽肉をのせておにの髪の毛を表現してみました。
子どもたちは朝に豆まきで鬼退治したことを嬉しそうにお話しながら食べていました。

～いちごのショートケーキ～



生地にはいちごジャムを入れていちご風味を出しました。
子どもたちは「ケーキおいしい!」と頬張ってたくさんおかわりをしてくれました。

～南瓜のポタージュ



＜材料＞子ども4人分

南瓜 200g
玉葱 150g
牛乳 350mL
片栗粉 適量
三温糖 適量
食塩 適量

＜作り方＞

- ① 南瓜はスライス状に切り、玉葱はみじん切りにします。
- ② 鍋に水と南瓜を入れ、茹で潰します。
- ③ 火が通ったら牛乳と玉葱を入れて火にかけます。
- ④ 火が通ったら三温糖と食塩を入れて味付けをし、最後に水溶き片栗粉を入れて完成です。