

食育



～おに～

ケチャップライスで作ったお顔の上に、挽肉をのせてふわふわの髪の毛を表現しました。子どもたちは「おに怒ってる！」と楽しみながら食べていました。



～きな粉とおからのケーキ～

生地はきな粉とおからパウダーを入れて焼き上げました。ケーキの上はきな粉をふりかけてから人参のお花を飾り付け、かわいらしく仕上げてみました。

～きな粉の麩ラスク～



<材料>
子ども4人分

麩 40個程度
バター 30g
砂糖 10g
きな粉 10g

<作り方>

- ①バターを溶かして麩に絡めます。
- ②①が全体によく絡んだら砂糖ときな粉を加えて絡めます。
- ③180℃のオーブンで焼き色がつくまで焼いて完成です。
(フライパンでも可)