

10月 給食だより



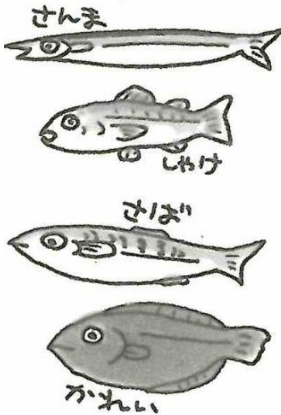
暑かった夏も終わり、あっという間に10月を迎えます。日中も涼しくなってきた、体を動かすのには気持ちのいい季節になってきました。スポーツの秋、そして、食欲の秋です。野菜はもちろん、お米や果物などたくさんの食材が旬を迎え美味しく食べられるのが楽しみです。



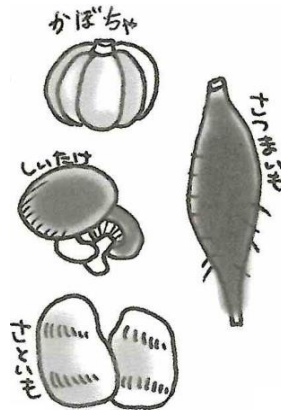
秋の味覚



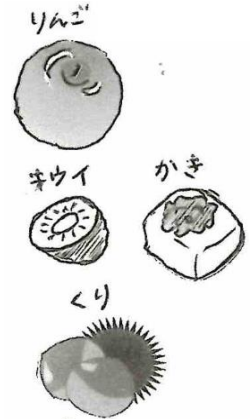
魚



野菜



果物



給食レシピ紹介 <<かぼちゃクッキー>>

<材料(g)> (幼児1食分)

かぼちゃ	7	小麦粉	14	バター	7
砂糖	7	片栗粉	2.5	ほうれん草	1

- ①かぼちゃとほうれん草はレンジで柔らかくしてペーストの状態にする。
- ②ビニール袋に小麦粉・片栗粉・砂糖を入れ、混ぜる。
- ③②に電子レンジで溶かしたバターを入れ、混ぜてできた生地を少量のAの袋と、残りのBの袋に分ける。
- ④生地Aの袋にほうれん草を入れ、混ぜて綿棒で伸ばし、冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑤生地Bの袋にかぼちゃを入れ、混ぜて綿棒で伸ばし、冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑥生地Aは帽子の形に、生地Bはかぼちゃの形に整え、180度のオーブンで焼いたら出来上がり！

ハロウィンのお楽しみクッキーです。

