



～くま～

醤油を混ぜたご飯で顔を、レーズンで目を作りました。

こどもたちは「くまだ！」と喜んでいました。



～レアチーズケーキ～

刻んだみかんを生地にたっぷり入れ、冷たくさっぱりした食べやすいケーキに仕上がりました♪

子どもたちもいつもと違う雰囲気ケーキに興味津々で、嬉しそうでした。

～ゆかり和え～



<材料>

子ども 4 人分

人参 100g

大根 100g

ゆかり 大さじ 1

<作り方>

- ① 人参と大根の皮をむき、それぞれ 1 cm 角に切ります。
- ② 湯を沸かし人参と大根がやわらかくなるまで茹でます。
- ③ 人参と大根がやわらかくなったらザルにあげ水で冷やします。
- ④ 冷やした人参と大根にゆかりを和え味を調えたら完成です。