



～おばけ～

ご飯をおばけの形にして、レーズンで目を、ケチャップで口を作り、人参の帽子を被せました。
おばけの真似をして楽しんでいる子どもたちの姿が見られました。



～さつま芋レモンケーキ～

さつま芋ペーストとレモン汁を生地に入れ
甘さすっきりに仕上げました。
子どもたちは「お芋だ〜!」と喜んでいました。

～根菜サラダ～



<材料>

子ども 4 人分

蓮根 100g

人参 100g

コーン 50g

醤油 大さじ 2

三温糖 大さじ 1

ごま油 小さじ 1

<作り方>

- ① 人参、蓮根の皮をむき 1 cm 角に切り柔らかくなるまで茹でます。
- ② 人参、蓮根が茹で上がったらずルにあげ、水で冷やします。
- ③ コーン、人参、蓮根を合わせます。
- ④ 醤油、三温糖、ごま油を加え味を調えたら完成です。