

# 食育



## ～おに～

ケチャップライスで作ったお顔の上に、挽肉をのせておにの髪の毛を作り、レーズンで目、刻み海苔で眉毛と口を表現しました。

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話していました。



## ～きな粉と豆腐のケーキ～

生地はきな粉と豆腐を入れ、香ばしくしっとりと仕上げました。

上にはクリームを丸くしぼり、きな粉をふりかけ可愛らしくしました。



## ～コロコロサラダ～

<材料> 子ども4人分 <作り方>

人参 100g

大根 100g

醤油 大さじ1

三温糖 大さじ1

① 人参と大根は皮をむき、1 cm角に切ります。

② ①を茹で、火が通ったら冷水にとって水気を絞ります。

③ 大根と人参を合わせ、醤油と三温糖で味を調えたら完成です。