



～アンパンマン～

茶飯にレーズン、ケチャップを使ってアンパンマンの顔を作りました。

子どもたちが、『アンパンマンだ！』と喜んで食べる姿が見られました。



～りんごのケーキ～

りんごジャムを入れて焼き上げた生地、うさぎの形に切ったりんごを飾り付けて、りんごたっぷりのケーキに仕上げました。

子どもたちも嬉しそうに食べていました。



～梅おかか和え～

<材料>

子ども 4 人分

大根 100g

胡瓜 100g

かつお節 2g

醤油 大さじ 1

梅干し 1 個

<作り方>

① 大根の皮をむきます。

胡瓜と大根を 1 cm 角に切り柔らかくなるまで茹でます。

② 胡瓜、大根が茹で上がったならザルにあげ、水で冷やします。

③ 梅干しは種を取り出し、包丁で叩いてペースト状にします。

④ 大根と胡瓜に、梅干しとかつお節を和え、醤油で味を調えたら完成です。