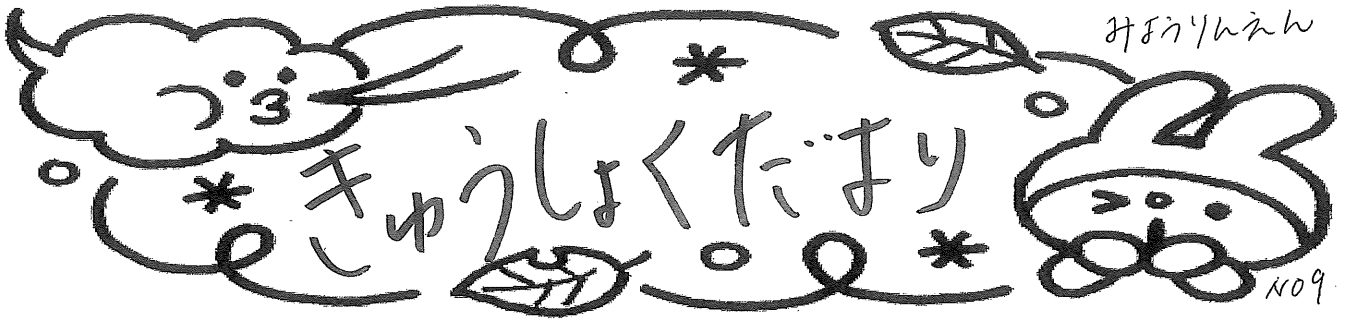



2022.12.1
おひろりんえん



12月に入り寒さがまたいちだんと厳しくなってきました。よしもと子と母達は毎日元気に過ごしていて、いつも楽しそうな笑い声が給食室まで聞こえてきます。南立を立てながら、あつという間に年内も残すところあとひと月、早いなあーと感じます。今年一年、保護者の皆様にはたくさんのご理解とご協力をいただきましたことも、心より感謝申し上げます。また来年もおいしいものを沢山作ってきたいと思っております。

時短

南瓜のきぼろあんかけ 

(材料) 3~4人分

- ・南瓜 1/4玉
- ・鶏ひき肉 100g
- ・油 適量
- ・しめ油 大さじ 1/2
- ・おひろりん 小さじ 1
- ・水 1/2カップ
- ・片くり粉 適量

(作り方)

① 種をとったかぼちゃを一口大に切り、油を熱し、水大さじ1を振りかけ、電子レンジ(600w)約8分加熱する

② 鍋に油を入れ、ひき肉を炒め、しめ油、おひろりん、水を入れて煮る

水溶き片くり粉をこぼれかけ、レンジで加熱したかぼちゃにかければ出来上がりです。



12月6日(水)

創立記念日
お祝い南立

◆ちらし寿司

寿司は「舞」と「司」という漢字を用います。よこれからおめでたい時に食するおりになりました

◆鯛の塩焼き

鯛は語呂合わせで「目出鯛(めでたい)」と呼ばれています

◆南瓜のきぼろあんかけ

◆すまし汁

～ 冬至 ～

一年で最も昼が短かく夜が最も長い日。冬至の別名は「陽来復(いちおうらいふく)の日」とも呼ばれ、この日を境に太陽の力が再び甦ってくるという前向きな意味を含んだ言葉です。冬至を境に運も上昇するといわれています。

