

# チャウしよくたまり

NO.6

日中はまだ暑い日が続いていますが、朝晩たいぶ過ごしやすくなってきました。気温が下がるにつれ、食欲も増してきます。これから「南仏」やきのこ、梨などが旬を迎えます。給食にも旬の食材を多く使っているのに、南仏系を見ながらおいしい梨を探していませんか？



## 十五夜

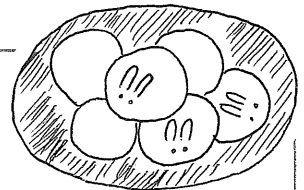
今年の十五夜は9月29日(金)です。この頃の月を「中秋の名月」と呼んで月見団子やすすき、里芋などを供えてお月見をする風習があります。当園では29日のおやつに白玉粉にかぼちゃを練りこんで月に見立てた「かぼちゃ団子」をいただきます。ご家庭でも簡単にできるメニューがあるのでご紹介しします。 →



## お月見パン

(材料4人分)

- 絹ごし豆腐 150g
- ホットケーキミックス 200g
- チョコレート 適量



- ① オーブンを180℃に温め天板にオーブシートを敷く
- ② ボウルに絹ごし豆腐を入れ泡立て器などで潰す、さらにホットケーキミックスを入れ混ぜる。
- ③ 水で濡らした手で生地を丸め天板に(約5~6センチくらいでOK)並べる。
- ④ 180℃に予熱したオーブンで約15分焼く(焼き時間は各家庭のオーブンに合わせて調整してください)
- ⑤ 粗熱が取れたら、お好みでチョコレート顔をかく。マサの顔も好きな絵を描いてお子さんと楽しんで下さい

## 和食も大好き！

子ども達はカレーやハンバーグなどの定番メニューも好きですが、お魚や煮物など和食もよく食べてくれます。ダシが交わっていて、うまみたっぷりの野菜や豆腐の入ったみそ汁やすまし汁も人気です。これから梨冬に向け、寒くなるので、身体がホカホカ温まるおいしいお湯を提供したいと思っています。