

たべもの通信

平成25年12月
発心保育園

今年も、師走の忙しい中、たくさんのおじいちゃんおばあちゃんに来ていただき、子ども達と一緒にもちつきをしました。いつもながら手際のよい祖父母の皆さんに圧倒されてしまいました。寒い中、最後までほんとうに有難うございました。一緒に食べたつきたてのおもち入り雑煮は、とってもおいしかったです。



じいちゃんと一緒に「ぺったんこ」



ご飯ば、食べにこんね



丸め部隊には、おばあちゃんたちがあんこもちの包み方も教えてもらい何とかできました。



おじいちゃんおばあちゃんに
しっかり甘えて、食べていました。



うんとこしょ どっこいしょ!

どれに
しょうかな・



ちゅうりっぷ組がクリスマス会のクリーム煮に
使うカブを畑から抜いてきてくれました。



みてみて!
おおきなかぶ



かぶを洗いちゅうりっぷ組にすみれ組
も一緒に「ジャブジャブ」

作ってみませんか! カブのクリーム煮

材料 鶏肉・ベーコン・かぶ・白菜・人参・玉ねぎ・ブロッコリー・ニンニク・スキムミルク(牛乳)
ホワイトソース(小麦粉・バター、塩)

作り方 鶏肉・ベーコン・人参・玉ねぎを油で炒めて、水又は、コンソメスープを入れて、人参が柔らかくなったらカブと白菜を入れて火が通ったらホワイトソースを入れ、塩を入れ味を整えます。最後に茹でたブロッコリーを入れて出来上がり。

忙しい年末ですが、野菜も忘れずに食べましょう!

12月は、陰暦で「師走」といい、「普段は、走らないお坊さんが経を読むために走り回る月」といわれるように年末年始の準備で忙しく、また、クリスマスなど集まりが多くなる月です。忙しいと肉・魚が多くなりがちです。野菜も忘れずに食べましょう。