11月の行事食

● １１月１３日（火）に箱膳を実施しました。

≪献立≫
- かやくご飯
- 白身魚焼
<野菜あん>
- 盛り合せ
- 揚げ茄子煮
- まさご炒め
- しば漬け
- 果物

≪かやくご飯≫
だし：みりん：薄口醤油＝13：1：1　の割合でだし汁を作り、ご飯を炊きました。しっかりと量る事でご飯も美味しく炊けますよ。

≪揚げ茄子煮≫
茄子を揚げ、揚げた順に熱湯に入れて油抜きをしました。熱湯に入れた後、サッとあげましょう。美味しく出来ますよ。油と茄子の相性は抜群です！！

● １１月１５日（木）に誕生日会を実施しました。

《おむすびころりん》
むかしむかし、木こりのおじいさんは、お昼になったので切り株に座って、　おばあさんの握ったおむすびを食べることにしました。すると、おむすびが一つ地面に落ちて、コロコロとそばの穴へころがりこんでしまいました。　おじいさんが穴をのぞきこんでみると、穴の中から歌が聞こえてきて・・・
なんと、穴の中にはたくさんのねずみがいたのです。

読書の秋！！今回は、絵本の世界･おむすびころりんにチャレンジしました。おにぎりでねずみを作りました。
おじいさんが落としてしまった
おむすびもありますよ。