

# きゅうしゃくつうしん

2024. 11. 29 Vol. 8 荒塚 堀 伸川

お待たせ  
しました

## ピッコロレストラン オープンです!!

いつものホールがレストランに様変わり。子どもたちがお客様となり、その日のための特別メニューをおもてなしする... 秋～月1回開催のピッコロレストランです。食べるを楽しむと、様々な食材や調理法に触れること、苦手な食べ物にもトライしてみること... などを目的に、盛り付けを変えたり、セレクトメニューを取り入れたりとながら楽しく展開していきます。

「ご予約は何名様ですか?」「おかわりはいかがですか?」の質問に、子どもたちの珍回答も続出さ(笑) 毎月のお楽しみにしてほしいです!



今日のメニュー表... いつも以上に増して品数も多くなりつつあります



お子様ランチ風  
11月のメニュー

↓ かせみえんにとて初めてのピッコロレストラン。少し緊張してお顔で席に着きました。おかわりもいかり! ヨクアバマシ!



← 本日のメニュー見ながら、入場を待つ子どもたち。好きなメニュー入ってるかな?

メニューの骨付きからあげをガウリ☆上手にキレイに食べらね。うれしい!



## おにぎり にぎにぎ...



豚みそおにぎり



つきみえんのおやつ時間。いつも食べているおにぎり、どうやってにぎっているのかな? 目の前で1人ずつ三角おにぎりにしてみました。1つ1つ仕上げる度に、「うわあ♡」と嬉しそうなお顔!! それはそれは美味しそうに食べてくれ。少し多めに用意したご飯もすっぴん空っぽに。作る工程が見えることで、こんなに食欲が沸いてくるのでしょうか。とっても大切なことですね。もうそれ以上見せんにやるつきみえん、やる気も好奇心も満々! 次のイベントも楽しみます。



おいしいおかわりいっぱい😊

### ☆豆腐の真砂揚げ☆

チキンナゲットのような見た目、食感で子どもたちに大人気のメニューです!! 豆腐が入ることでふわふわな柔らかい仕上がりになります。ヘルシーなところも嬉しい1品です

<材料>

- ・豆腐...100g
- ・鶏ミンチ...100g
- ・ちくわ...30g
- ・人参...30g
- ・油...適量
- ・さとう...7g
- ・しょうゆ...7g
- ・みりん...7g
- ・片栗粉...50g

- ① 豆腐をフードプロセッサーにかける(なければ手でつぶす)
  - ② ①に鶏ミンチ、粗みじん切りにした人参とちくわを加える
  - ③ ②に調味料(さとう、しょうゆ、みりん)、片栗粉を加え混ぜ合わせる
  - ④ 180度に熱した油の中にスプーン2本を使い③のたねを1口大にそ〜っとすくい落とし、きつね色になるまで揚げると完成!
- ※ちくわと人参をコーンに置き換えると「豆腐とコーンのふわふわ揚げ」になります!