

10月

図書コラボ献立

【 いもほり 】

今日は、図書コラボ献立「いもほり」から、**さつまいものタルト**を紹介します。

さつまいもの葉っぱが、ハート型なのを知っていますか？ハート型の葉っぱがいっぱいに広がる、おじいちゃんのさつまいも畑で、あきちゃんといとこのはるくんは、芋ほりを体験しました。

1本のつるに、7つもいもがくっついていたり、なかなか抜けないうつるに、かかえるのがやっとの大きなさつまいもが、出てきたり、土の中から、かぶとむしの幼虫を見つけたり、力いっぱいつるを、引っ張ってしりもちをついたり、

ハラハラドキドキの連続です!!芋ほりの後、おじいちゃんが燃やしてくれた焚火の中にさつまいもを放り込んで、焼き芋を作りました。自分の手で収穫した焼きいもの味は、格別だったことでしょう。

この絵本は、図書室にありますので、ぜひ読んでください。

旬のさつまいもを、おいしくいただきましょう。



令和3年10月6日(水)



【さつまいものタルト】

材料	分量(4人分)	作り方
さつまいも	200g	① さつまいもは1.5cmのサイコロ状に切る。ベーコンは1cmの色紙切りにする。 ② さつまいもは、蒸す。 ③ ベーコンはからいりし、②とバター、生クリーム、牛乳、調味料を混ぜる。 ④ タルトカップに、③をのせて焼く。 上にチーズをのせてもおいしいです。
ショルダーベーコン	15g	
生クリーム	15g	
牛乳	15g	
塩	少々	
こしょう	少々	
バター	8g	
タルトカップ	4個	

