

11月図書コラボ給食

むぎばたけ



『むぎばたけ』から『スコッチブロス』を紹介します。



ハリネズミは、むぎばたけをながめるのが大好きです。

その晩は、ノウサギのジャックじいさんと小さなカワネズミと一緒にむぎばたけに向かいました。

月の光を浴びて風にゆれるむぎばたけをながめながら、むぎの穂のさやさやと絶え間ない合唱に聞き入ります。

♪ ぼくらはグングングン

おいしいパンになるために

育つよズンズンズン

大地の恵みをすって

ばくらはこむぎだ

これから伸びて

みんなに食べてもらうんだ



11月25日(水) 実施

「むぎって生きているんだね、ぼくたちみたいに。」とハリネズミ。

絵本の中で、幸せなゆったりした時間が流れます。



材料	4人分量 (g)	作り方
押し麦	20	① 白いんげんペーストは、流水解凍をする。 (豆の缶詰を使っても、煮豆を使ってもいいです。) ② 押し麦はさっと洗い、ざるで水気を切る。 ③ 鶏もも肉は一口大の大きさ、ベーコンは太目のせん切り、セロリとたまねぎは色紙切り、にんじんとじゃがいもとかぶは1cmのサイコロ状に切る。 ④ 鍋に油を熱し、鶏肉とベーコンを入れ、玉ねぎ、セロリ、にんじんの順に炒める。 ⑤ 水、コンソメ、じゃがいも、押し麦を入れる。少ししてから、かぶ、白いんげんペーストを入れて煮る。 ⑥ 押し麦がやわらかくなったら、塩、こしょうで味つけをする。
セロリ	20	
ベーコン	10	
白いんげんペースト	40	
鶏もも肉	40	
たまねぎ	80	
にんじん	60	
じゃがいも	40	
かぶ	40	
コンソメ	3	
塩	0.4	
こしょう	0.04	

