

9月 図書コラボ献立 【 たぬきのおつきみ 】

今日は、図書コラボ献立「たぬきのおつきみ」から、お月見汁を紹介します。

たぬきやまのたぬきは、うれしくてはらをさすりました。

「ええのう」「ええのう」「たまらのう」なんてそんなに、うれしいのでしょう。

たぬきたちは、てんてん てろろん てれんこ てろろんと、山の広場にのぼって行って、

お米、おいも、おだんごをそなえ、すすきもいけて、いよいよお月見が始まりました。

村で子供の声ができる。

母ちゃん、お月さんが笑っているよ。

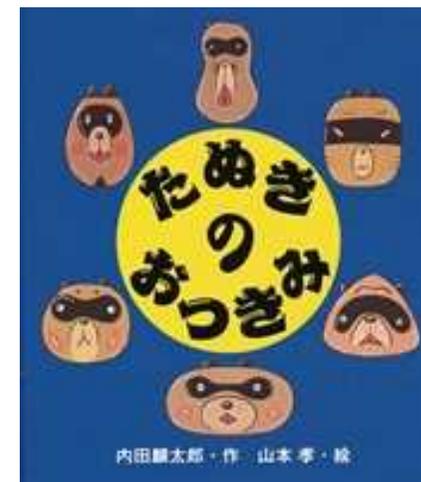
どんなお月見だったのでしょうかね。

ぜひ、絵本のページをめくってみてください。

給食のお月見汁は、うずらの卵を月に見立てました。

おいしいお月見汁を、召し上がってください。

図書室にこの本がありますので、読んでみてください。



令和 3 年 9 月 2 1 日 ( 火 )

## 【お月見汁】

材料	分量(4人分)	作り方
月見かまぼこ (うさぎの絵のかまぼこ)	40g	① にんじんとだいこんはいちょう切り、里芋は厚めのいちょう切り、長ねぎは小口切り、小松菜は茹でて2cmカットにする。 ② 月見かまぼこは、0.5cmカットにする。 ③ 里芋は、下茹でしておく。 ④ 混合削り節で、だし汁をとる。 ⑤ ④に鶏肉、にんじん、だいこんを入れて煮る。 ⑥ 野菜が柔らかくなったら、里芋を加え、調味料を入れる。 ⑦ うずらのたまご、かまぼこ、ねぎ、小松菜を加えて、味をととのえる。
うずらのたまご	80g	
鶏モモ肉皮なし小間肉	40g	
にんじん	30g	
里芋	60g	
だいこん	40g	
長ねぎ	30g	
小松菜	80g	
酒	3.2g	
醤油	10g	
塩	1.6g	
混合削り節	8g	
水	適量	

