



12月図書コラボ給食

小さなスプーンおばさん

『小さなスプーンおばさん』から『ホタテと野菜のマカロニスープ』を紹介します。

かた田舎のふつうのおばさんが、ティースプーンくらい小さくなって、いぬやねこなどの小動物、さらにフライパンや茶わんもあやつって、様々な体験をします。

小さくなったり、元に戻ったり、まるで魔法使いです。そんなスプーンおばさんが、作るパンケーキやマカロニスープをきっと食べたくなりますよ。

おばさん、みごとにたき火の山に登り、パイプを取りもどして、ご亭主と一緒にお祭りにいけてよかったね。

いつまでも、お幸せに!!



12月8日(火) 実施

材料	4人分量 (g)	作り方
マカロニ	25	① マカロニをかために茹でる。 ② 小松菜をゆでて、2cm幅に切る。 ③ 白菜は短冊切り、にんじんはいちょう切りにする。 ④ 豆腐はさいの目切りにする。 ⑤ 油でほたて貝柱・にんじんを炒める。 ⑥ ⑤に水を加えて煮る。 ⑦ ⑥に白菜と豆腐を加えて煮る。 ⑧ ⑦に調味料を加え、味の確認をする。 ⑨ ⑧に①のマカロニを加え、最後に②の小松菜をちらして仕上げる。
白菜	180	
にんじん	40	
冷凍ほたて貝柱	60	
豆腐	60	
小松菜	80	
塩	少々	
こしょう	少々	
醤油	4	
コンソメ	5	
炒め油	2	

