



今年もひよし米

豊年満作だ!!

年長クラスが育てていた稲。しっかり実をつけました。この日、刈り取りをして今は干しているところです。脱穀して精米して食べられるのもあと少し。
ひよし米は、子どもたちの愛情が一粒・一粒にぎっしり詰まっているのでスペシャルな味がします。

美味しいお米のおいしいレシピ!

切り干し大根ごはん (食物繊維とカルシウム豊富なメニュー)

材料: 米...2合 豚ひき肉...100g 人参...50g 切り干し大根...20g
油...小さじ2 しょう油...大さじ1 砂糖...小さじ2 みりん...小さじ2

作り方:

- ① 米は浸水させて、ふつうに炊く。
- ② 人参はせん切り、切り干し大根は水にもどし、食べやすい長さに切る。

もどした水は 50 cc位とっておく ↓

- ③ なべに油をひき、豚ひき肉・人参・切り干し大根を炒める。
- ④ ②のもどした水と調味料を全て入れて煮つめる。
- ⑤ 炊いたごはんを混ぜる。



保育園では、おやつメニューで出ることが多いのですが、
子どもたちがモリモリ食べる  ごはんメニューです。

芸術の秋...



0 歳児



1 歳児



2 歳児