



日を増すごとに寒さが厳しくなってきます。体調を崩すことがないように、手洗いうがいをして、体調管理に努めましょう。

☆だいこんの炒め煮☆

◎材料◎

- ・大根 1本
- ・人参 半分
- ・さつま揚げ 2枚
- ・大豆 200g
- ・醤油 40ml
- ・砂糖 25g
- ・酒 30ml
- ・みりん 30ml
- ・だし 少々

◎作り方◎

- ①ごま油で大根、人参を炒める。
- ②砂糖、酒、みりん、醤油（半分）を加える。
- ③大根がやわらかくなったら、残りの醤油を加える。
- ④さつま揚げ、大豆を加えて落とし蓋をして20分煮込む。
- ⑤味見をして味を調節する。
*大根が苦く感じる時は、ごま油を加える。

大根収穫

9月にしろぐみさんとももぐみさんが植えてくれた大根が育ち収穫しました。

収穫したダイコンはみそ汁に入れて食べました。新鮮なので、大根の葉っぱもみそ汁に入れました。

子ども達は「葉っぱも食べられるんだー」と言いながら食べていました。

自分たちで育てた大根を食べることが嬉しかったようで、いつもの給食よりおかわりをたくさんして食べてくれました。