



令和2年9月

暑さも少しずつ和らぎ涼しい風を感じる季節になりました。朝晩の気温差が激しく風邪をひきやすくなりますので体調管理に気を付け、またこの時期からは新型コロナウイルスだけではなく、インフルエンザなどの感染症なども流行しやすいので外から帰ったら手洗い、うがいを引き続きしながら十分気をつけましょう。



秋はさわやかな実りの秋です。いろいろな食べ物おいしい季節を迎えます。その中でも代表的なフルーツのりんごと梨を使ってきりん組でそれぞれの違いを見ました。まず、説明をする前から「赤色がりんごで黄色がなしだよね!」と教えてくれたり、りんごと梨を半分に切ってみると「同じ色だと思った~」や「中は真っ白だよ!」といろいろな声が聞こえてきました。「梨の方が大きくて少し透明でゴツゴツしているよ!」と説明するとりんごと梨の違いが分かり、匂いを嗅いでみると、「梨の方が甘い匂いがする!」と「りんごはすっぱい匂い~」と圧倒的に梨の方が人気で最後には、りんごと梨の違いを絵に書き、芸術の秋を感じさせる作品がたくさん出来上がりました。



10月1日は中秋の名月、お月見です。9月の誕生会のおやつにはお月見をイメージしてパフェを作りました。カップの中にスポンジケーキを入れ、アイスクリームをのせ、上にはうさぎの形に抜いたスポンジケーキと団子とあんこをのせました。子ども達も喜んであっという間に食べ終わりました。よかったらご家庭でも作ってみてください。

☆材料☆ (5人分)

- | | | | |
|------------------|---|-----------------|-------------|
| ・だんご粉 100g | } | ・ホットケーキミックス 40g | ・アイスクリーム 適量 |
| ・絹ごし豆腐 110g~120g | | ・牛乳 25cc | ・あずき缶 適量 |
| ・水 適量 | | ・卵 1/2個 | |

☆作り方☆

- ①ボールに@を入れ混ぜ合わせる。固いようだったら水で調節してください。
- ②沸騰したお湯の中に①を入れて茹で冷ましておく。
- ③ボールにホットケーキミックス、牛乳、卵を入れ混ぜ合わせ、天板に流し入れ、180℃15分焼く。
- ④冷めたらうさぎの型でくり抜き、残りは小さく切ってカップに入れる。
- ⑤最後にアイスクリーム、冷ましておいた団子とあずき、くり抜いたうさぎ型をのせたら出来上がりです。

