



令和 7年 11月 食育・アレルギー担当



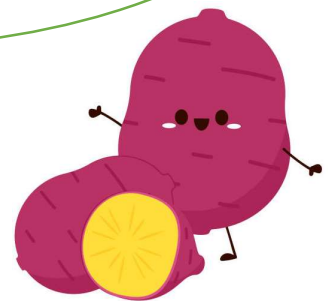
秋の季節もあっという間に過ぎさり、冬の季節の訪れを感じさせる寒い日が続くようになりました。
冬の季節はインフルエンザなど風邪の症状が流行りがちです。手洗いうがいを徹底し、食事などしっかり摂りましょう。
さて、10月、11月に毎年恒例のさつまいもの収穫を今年も行うことができました。
つくし、ひまわり組さんで収穫したさつまいもを使用しクッキングを行いましたのでご紹介いたします。

11月7日つくし組 おいものバター焼き、11月20日ひまわり組 焼いも、焼きマシュマロ を行いました。

●つくし組 おいものバター焼き



軟らかく蒸したさつまいもを包丁を使用し輪切りにしていきます。





**バターの良い香り！
ホットプレートの上でしっか
い焼いたら、お砂糖をパラ
パラ〜♡おいものバター焼
きの完成！！**

**できたてほやほやを、みんな
でおいしくいただきました。
外はカリッと、あまじょっぱい
味でとても美味しかったです
♪こどもたちもよく食べてい
ました！！**

さつまいもをアルミホイルで包んでいきます。



いざ、炭の中へさつまいもを投入！！あまくなーれ！！



**焼いもができるまで、焼きマシュマロ作りを行いました★
上手に焼き色がつくかなー♪**



天候☀️にも恵まれ、暖かい気温の中、焼きいも
を行うことができ、完成後はそのままテラスで
食べることができました😊 焼きいも、焼きマシュ
マロを美味しそうに頼張るひまわり組さんでし
た！みんな楽しい体験になったようです♡

