- トマトパスタ
- 豆乳クリームパスタ
- クリスピーチキン
- 生野菜（レタス）
- ブロッコリーの和え物
- りんご
- スープ

11 月は選択献立となっており、今年はパスタの味を選んでもらう献立としました。トマトパスタにはトマト缶とトマトピューレを使用し、たっぷりとトマト感を出しました。豆乳クリームパスタは、キャベツやコーン、ベーコンを入れ、彩り豊かに仕上げました。子どもたちに人気だったのは、なんと！豆乳クリームパスタでした～！★　おかわりをしてどちらも食べたという子もいましたよ！

レシピ紹介　「手作りクッキー」

11 月の誕生会のおやつで提供した手作りクッキーのレシピを紹介します。
卵を使用しないレシピで、少ない材料で作れるので、
ぜひお子さんと一緒に作ってみてはいかがでしょうか☆彡

材料

- 小麦粉　120ｇ
- 砂糖　40ｇ
- バター　60ｇ

作り方

1. ふるっておいた薄力粉と砂糖をボウルに入れる。
2. バターを耐熱容器に入れて、電子レンジで加熱して溶かす。
3. １に溶かしバターを入れて、ヘラでさっくり混ぜる。
4. 粉っぽさがなくなってきたら、ラップに包み冷蔵庫で 30 分～1 時間冷やす。
5. 型抜きをして、180℃で予熱したオーブンで 13～15 分焼く。