



## 『パンどうぶつえん』

さく・Coppe 教育画劇

パンどうぶつえんって、なんだろう？  
ページをめくってみると・・・  
おいしそうなパンが、かわいい動物たちのどこかにかくれています。  
次はどんな動物が出てくるかな？楽しみながら、想像力を育む絵本です。  
いい香りがしてきそうなパンのイラストはとってもおいしそう♪  
読み終わるころにはお腹がすいてしまうかも？！

## 『ぼくのおふろ』

鈴木 のりたけ PHP研究所

「まいにち まいにち、おんなじおふろ。たまにはちがうおふろにはいりたい」たとえば・・・長いおふろやまるいおふろ、迷路のおふろに階段ふろ。ついには空飛ぶひこうきふろに乗って、夜の夜空へ！想像力を育みながら楽しめる、きとおふろが好きになる1冊です。



保育園で子どもたちに人気の給食をご紹介します。  
是非、ご家庭でも作ってみてくださいね。

(レシピの分量は、大人2人分・子ども2人分です。)

## きのこのトロトロスープ

スープのトロトロ感が心地よく、おかわりしたくなるスープです。

### ＜材料＞

|           |              |
|-----------|--------------|
| えのき・・・40g | コンソメ・・・小さじ1  |
| しめじ・・・40g | 塩・・・小さじ1     |
| 干し椎茸・・・2枚 | しょうゆ・・・大さじ1  |
| 万能ねぎ・・・少々 | 水・・・3と1/2カップ |
|           | 片栗粉・・・適量     |



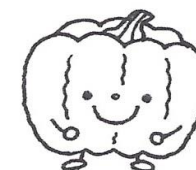
### ＜作り方＞

- ① えのき、しめじは食べやすい大きさに切ります。  
干し椎茸は水に戻し食べやすい大きさに切ります。  
万能ねぎは小口切りにします。
- ② 鍋に水を入れ、きのこ類を加え火にかけます。
- ③ 食材が煮えたら、コンソメ、塩、しょうゆで味をととのえます。
- ④ 万能ねぎを加え、水溶き片栗粉でとろみをつけます。

## かぼちゃサラダ

### ＜材料＞

|             |              |
|-------------|--------------|
| かぼちゃ・・・1/4個 | 干しぶどう・・・大さじ1 |
| 人参・・・1/4本   | マヨネーズ・・・大さじ2 |
| きゅうり・・・1/2本 | 塩・・・少々       |



### ＜作り方＞

- ① きゅうりは半月に切り、人参はいちょう切りにして茹でます。
- ② かぼちゃは一口大の大きさに切り、茹でます。
- ③ 干しぶどうはぬるま湯で戻してから、さっと茹でます。
- ④ きゅうり、人参、干しぶどうの水気を絞り、かぼちゃと合わせます。
- ⑤ 塩、マヨネーズで和えます。