

やまびこ保育園

親子クッキング

11月号

今月のメニューは 高野豆腐 クッキーです！

<材料(16枚分)>

- ・高野豆腐 1枚
- ・豆乳 40ml
- ・砂糖 15g
- ・サラダ油 6g



サクッ！ボリューム！
いい食感とやさしい甘さがおいしい！
“かわいい”モチーフで、
やまびこの人気メニューです。

11月といえば…？

11月15日は七五三。

七五三には千歳飴が欠かせないですね。
でも千歳飴ってどうして食べられるようにな
ったのでしょうか？



「千歳」という言葉には「長い年月」
という意味があります。千歳飴の
細長い形状や、長い年月を
象徴する性質から「長寿」が連想され、

「長く粘り強く、いつまでも
健康で長生きしてほしい」という
意味が込められています。

今月のひとこと

やまびこ保育園では
毎月地域支援という
活動をしています。
野川公園で自然に触れる
ために、身体を動かすことを
楽しんでいます。

保護者の方同士の
大切なコミュニケーションの
時間にこだわりますよ。
ホームページに詳細が
載っていますのでチェックして
みてくださいね！



やまびこ保育園

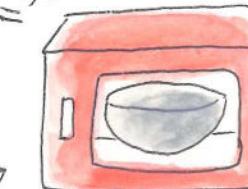
Tel 0183-0002
府中市多磨町2-56

Tel 042-362-2402

作り方

① 豆乳、砂糖、油を混ぜて
レンジで温めろ。

= 500W “様子見アース” =



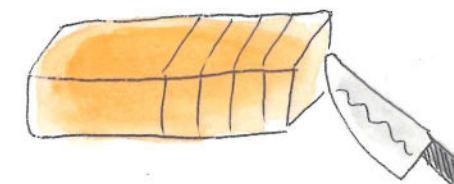
POINT!
しっかり砂糖が
溶けているか
チェックしてね！



② ①の液に
乾燥したまの
高野豆腐を浸けなさい。



③ 中まで柔軟になら
16等分にカットする。



④ 150℃に熱いオーブンで15分～焼く。
冷まして表面がカリカリになれば
完成！！



/ 150℃、15分！

次号は1月号！ 1月のメニューは酢の物です!!

いよいよ今年も残す所あと2ヶ月。新型コロナウイルスが
まだまだ流行っていますが、地域支援の活動も制限しながらでも
あります。皆さんと楽しく充実した日々を過ごせています。
早く終わるといいですね。改めて、いつもありがとうございます。
また、来年もよろしくお願い致します。



1月は一年の始まりの月。また新しい年が始まるこれを祝う「お正月」とい
う行事があります。おせちを食べたり、正月飾りを飾って新年の健康と幸せを願う日です。
1月のメニューである酢の物は火を通してお酢に漬けた野菜を煮ます。酢の物を作り、
お正月は家族と一緒に過ごすのもいいですね。