




土曜日の活動

日付	プログラム	料金	持ち物・内容
2日	ポテトチップス 	無料	<input type="checkbox"/> お弁当 <input type="checkbox"/> 水筒 簡単ヘルシーな豆腐で作る電子レンジポテトチップスを作ります。 お豆腐を潰し、塩又はのり塩味を選び味付けを行います。 クッキングシートにスプーンを使って生地を広げたら電子レンジで加熱。パリパリになったら完成です★ ※おやつとして調理を行います。昼食をお持ちください。
9日	収穫祭	さつまいも 1袋 500円 おこづかい(希望者) 400円	<input type="checkbox"/> お弁当 <input type="checkbox"/> 水筒 <input type="checkbox"/> 長靴 <input type="checkbox"/> スコップ(金属) <input type="checkbox"/> 布製手提げバック 鶴ヶ峰もえぎ/さくらの施設から少し歩いた場所にある畑で今年もさつまいも掘りを行います。 服装等は4枚目をご確認ください。さつまいもにつきましては1袋500円となります。 また、会場ではフランクフルトやからあげ、さつまいもを使った出店もございます。 購入ご希望の方はおこづかいとして400円をお持ちください。 ※ 当日保護者様と一緒にご帰宅される場合は予定表に○をお願いいたします。
16日	さつまいもご飯	無料	<input type="checkbox"/> お弁当 <input type="checkbox"/> 水筒 収穫祭で収穫したさつまいもを使ってさつまいもご飯を作ります。 水で洗ったさつまいもを小さく包丁で切り、炊飯器の中にお米といっしょに入れて炊きます。今回はシンプルに塩味で味付けを行い、炊飯。炊きあがったら、ラップにご飯を置き、おにぎりにして食べます。 みんなで収穫したさつまいもの味を楽しみましょう★ ※おやつとして調理を行います。昼食をお持ちください。
30日	水餃子と なんちゃって栗ごはん	昼食調理代 200円	<input type="checkbox"/> 水筒 水餃子となんちゃって栗ごはんを作ります。 はじめに栗ご飯の準備を行います。市販の甘栗を白米といっしょに炊飯器の中に入れ、白だし、醤油、料理酒を入れて炊飯します。 待ち時間に水餃子作りを行います。市販の水餃子を鍋の中に入れ、今回は食べやすく鶏ガラベースでスープの味付けを行います。 水餃子が浮き、透明っぽくなったら完成です。 やけどに気をつけながらいただきます。 ※苦手な方は調理工程のみ行います。お弁当をお持ちください。

