



新年あけましておめでとうございます。

今年は蛇年…ほそーくなが〜く柔軟にいきましょう!?



凧を作って公園に上げに行ったら、まだ滑り台の方が魅力的だにやー



自分のオリジナルの凧はやっぱ一番いい!クルクル回ってよく上がってたよー



外へ行くとなんだかお腹がすくねー うんママもね!



凧船は膨らめて離すだけでテンションMax!



楽し過ぎてふおるてに帰る時間を忘れてしまう…



今月は藤田先生のおやつ紹介です!

お正月のお餅があまったらやってみてね
もちもちで美味しいですよー



おやつ



【お餅のオムレット】

材料

- 切り餅 2個 100g
- 豆乳(牛乳) 100ml
- 卵 2個
- はちみつ 小さじ2
- バター 10g

- ①耐熱ボールに餅と豆乳を入れ600W 2分半レンチンする。
- ②泡だて器で混ぜてさらりとさせる。途中で餅がかたくなってきたらまた加熱し温め直す。
- ③卵を一つずつ割り入れる。
- ④フライパンにバターを熱しオムレットを焼くように焼く。
- ⑤ある程度焼けたところで半分に折る。
- ⑥はちみつをかけて完成!!

