



稲荷御飯
 鮭のさくさくフライ
 添え野菜
 白菜サラダ
 清まし汁
 アセロラゼリー

フルーツケーキ
 麦茶

誕生日会メニューです。
 子どもたちの好きなお稲荷さんを
 手軽なレシピにアレンジした人気のメニューです♪

～レシピ紹介～

《 材料・子ども5人分 》

ご飯	茶碗軽く5杯
油揚げ	50g
★ 醤油	大さじ1
砂糖	大さじ1
みりん	大さじ1
隠元	20g
☆ 砂糖	大さじ1
酢	大さじ2
塩	少々

【 稲荷御飯 】

《 作り方 》

- ①油揚げ→縦3等分してスライス。
隠元→小口切りにして茹でておく。
- ②油揚げを★の調味料で煮て汁気がなくなるまで火にかける。
- ③☆の調味料を火にかけて砂糖と塩を煮溶かし
温かいご飯に混ぜ合わせ酢飯を作る。
- ④酢飯に②と隠元を混ぜ合わせる。
隠元は上のにせて飾ってもきれいです♪

