



和風パスタ  
豚しゃぶサラダ  
具たくさんスープ  
フルーツポンチ

ぼたもち  
麦茶

春のお彼岸に合わせて、ぼたもちを提供しました。  
子ども達にはあまり馴染みのない食べ物ですが  
日本の文化として伝えて提供しています♪

- ～レシピ紹介～  
 << 材料・子ども5人分 >>  
 スパゲティ 200g  
 えのき 100g  
 しめじ 100g  
 舞茸 100g  
 長葱 10g  
 醤油 大さじ2  
 コンソメ 小さじ1  
 ガーリックパウダー 少々  
 油 小さじ2  
 じゃこ 20g  
 かつお節 3g

- 【和風スパゲティ】  
 <<作り方>>  
 ①長葱→縦半分に切って小口切り。  
 きのこ→食べやすい大きさに切る。  
 ②油を引いたフライパンにきのこをいれ、汁気が出てくるまでしっかりと炒める。  
 ③よく炒めたら長葱も加える。調味料で少し濃い目に味付けをする。  
 ④じゃこは乾煎りして、かつお節と混ぜ合わせておく。  
 ⑤パスタを茹で、茹で上がったなら③と合わせて良く絡める。  
 ⑥皿に盛り、上から④を散らす。

