



3月3日 (木)



昼 食

おやつ



ちらし寿司
鰯の西京焼き風
あとひきごぼう
菜の花の和えもの
清まし汁
みかん

マリトッツォ風フルーツサンド
ひなあられ
麦茶

3月3日は桃の節句です。
ひな祭りにちなんで、お昼にはちらし寿司を提供しました。
ちらし寿司に入っているレンコンには、穴が開いていることから
「見通しが立つ」という意味があります。

～レシピ紹介～

《 材料:子ども5人分 》

【 マリトッツォ風フルーツサンド 】

野菜パン 5個
(バターロール)
豆乳生クリーム 75g
豆乳ヨーグルト 200g
砂糖 30g
いちご 5粒

①ザルにペーパーをひき、ヨーグルトを3時間程度水切りする。
②生クリームと砂糖を少し硬めで泡立てる。
③①と②を合わせ絞り袋に入れる。
(ジブロックなどに入れても可/絞り口はつけなくて大丈夫)
④パンに右上から斜め下に向かって切込みを入れる。
全て切らず少しくつついたままにする。
⑤パンに③のクリームを絞り、表面をきれいにする。
⑥ヘタを取り、横の輪切りにしたいちごを⑤に挟んだら完成。

