

3月22日(火)

昼食

おやつ



ハンバーガー
キャロットドレッシングサラダ
コーンスープ
いちご



ぼたもち

麦茶

春のお彼岸に食べられている『ぼたもち』の由来は「牡丹餅」です。
牡丹の花が咲く時期に食べられていたことから呼ばれ始めました。
秋のお彼岸は『おはぎ』の愛称で親しまれています。

～レシピ紹介～

＜ 材料:子ども5人分 ＞

コーンスイート缶	150g
クリームコーン缶	150g
玉葱	150g
シチューミックス	20g
牛乳(豆乳)	150g
鶏がらだし	大1/2
パセリ粉	適量
水	500ml

【コーンスープ】

- ①玉葱は3等分のスライスに切る。
- ②スイートコーン缶とクリームコーン缶を開けておく。
- ③水に玉葱を入れ、柔らかくなるまで煮る。
- ④スイートコーン・クリームコーン・牛乳を入れて弱火でまぜながら温める。
- ⑤シチューミックスと鶏がらだしで味を調える。
- ⑥仕上げにパセリ粉を入れる。

