



3月5日 (火)



昼食

おやつ



ちらし寿司
 鶏肉の変わり焼き
 あとひきごぼう
 菜の花の和え物
 清まし汁
 みかん

デコレーションケーキ
 麦茶

3月の誕生会メニューです。
 「ちらし寿司」「菜の花の和え物」は、春を感じるメニューです。
 「あとひきごぼう」とともに人気メニューです。

～レシピ紹介～

【鶏肉の変わり焼き】

◀ 材料・子ども5人分 ▶

鶏もも肉 40g×5
 塩 少々
 マヨネーズ(マヨドレ) 大2
 乾燥マッシュポテト 30g

◀作り方▶

- ①オーブンを180℃に温めておく。
- ②鶏肉に塩で下味をつける。
- ③全体にマヨネーズをつけてまわりに乾燥マッシュポテトをつける。
- ④天板に並べて、15分程焼く。

