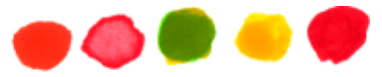


3月12日 (火)



昼食

おやつ



御飯
 かわいいの葱味噌焼き
 お浸し
 刻み昆布の炒り煮
 味噌汁
 オレンジ

豆腐ドーナツ
 牛乳

「豆腐ドーナツ」は 豆腐が入ることで、もちもち食感が楽しめます。
 簡単に作ることができるので、お子さんと一緒に
 作ってみてはいかがでしょうか。

～レシピ紹介～
 《材料・子ども5人分》

木綿豆腐	150g
薄力粉	110g
ベーキングパウダー	小2
黒砂糖	大5
塩	少々
揚げ油	適量

【豆腐ドーナツ】
 《作り方》

- ①粉類は振るって合わせておく。
- ②木綿豆腐は水を切っておく。
- ③①と②を合わせ、10個に丸める。
- ④170℃の油で5分ほど揚げる。
 (きつね色になったら完成。)

