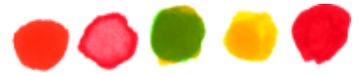


2月21日 (金)



昼食

おやつ



稲荷御飯
 じゃが豚ボール
 添え野菜
 ごぼうサラダ
 清まし汁
 アセロラゼリー

ココアケーキ
 麦茶

今月の誕生会メニューです。
 「稲荷御飯」は子どもたちの好きなお稲荷さんを手軽なレシピにアレンジしました。
 「じゃが豚ボール」とともに人気のメニューとなっています。

~レシピ紹介~
 << 材料:米3合分 >>

【 稲荷御飯 】

- 米 3合
- 油揚げ 90g
- 醤油 大1
- 砂糖 大1・1/2
- みりん 大1
- 隠元 適量
- ☆砂糖 大5
- ☆酢 大1
- ☆塩 小1/2

- ①米を研ぎ、炊いておく。
- ②材料を切る。
油揚げ→横1/3のスライス 隠元→小口切り（レンジで火を通しておく）
- ③油揚げを醤油・砂糖・みりん（●）で汁気がなくなるまで火にかける。
- ④☆の調味料を火にかけ砂糖が溶けたら、炊けた御飯と混ぜ合わせ、酢飯を作る。
- ⑤④の酢飯に③を加え、軽く混ぜる。
- ⑥彩りに上から隠元をのせる。

