



3月3日 (火)



昼食

おやつ



ちらし寿司
 鶏肉の変わり焼き
 菜の花の和え物
 ごぼうチップス
 清まし汁
 みかん

デコレーションケーキ
 ひなあられ
 麦茶

今月の誕生会はひな祭りに食べられる『ちらし寿司』『清まし汁』など。
 花型の人参や花麩を入れてかわいらしく仕上げています。
 おやつ『デコレーションケーキ』にはひなあられと一緒に飾りつけています。

～レシピ紹介～

【 ごぼうチップス 】

《材料・子ども5人分》

《作り方》

ごぼう	200g
片栗粉	70g
揚げ油	適量
醤油	小1
砂糖	小1
酒	小1

- ①ごぼうを5cmの長さに切り、さらに薄くスライスする。
切ったごぼうは、5分程水にさらしておく。
- ②さらし終わったごぼうの水気をとり
片栗粉をまがし、180℃の油で揚げる。
- ③調味料は合わせ、沸騰させる。
- ④揚げあがったごぼうを絡めて完成。

