



御飯
 レバーの甘酢あん
 おかか和え
 せんきゃべツ
 貝だくさん汁
 いちご

ぼたもち
 牛乳

今日の献立の『レバーの甘酢あん』はゆり組さんのリクエストメニューです。大人でも苦手な人が多いレバーですが、今年のゆりぐみさんには人気でした。園のレバーは子どもでも食べやすいように細かく切って少し濃い味付けになっています。

～レシピ紹介～

【 レバーの甘酢あん 】

《材料・子ども5人分》

豚レバー	200g
片栗粉	30g
揚げ油	適量
醤油	大2
酢	大1
砂糖	大1
水	少々

《作り方》

- ①レバーは小さめにスライスし、流水で血抜きする。
- ②甘酢の調味料、醤油、酢、砂糖、水を合わせて火にかけ、煮立たせる。
- ③レバーをザルにあけ、水気を切り片栗粉をまぶして揚げる。
- ④揚げたレバーを甘酢に絡める。

