

今月のおすすめメニュー おかずとおやつレシピ

端山保育園

2013年

3月

<ひなまつり ケーキ寿司>

子ども1人分

材料

米	60g	豚ミンチ	12g
酢	6g	濃口醤油	2g
砂糖	3g	砂糖	1.6g
塩	0.5g	コーン	12g
		人参	5g
		キヌサヤ	5g



作りかた

1. 米を炊いて、寿司飯にする。
2. 豚ミンチを醤油と砂糖で、そぼろ煮にする。
3. 冷凍コーンはさっと茹でて水気を切っておく。
4. 人参は花型で抜いて色よく茹でる。型で抜いた残りの人参は細かく切って②のミンチと一緒に煮る。
5. キヌサヤをせん切りにして茹でる。
6. 寿司ご飯の上に②～⑤を乗せ、色よく飾る。

♪♪ 具を乗せて押し寿司、カップに入れてカップ寿司、散らし寿司など
いろいろと盛り付けを工夫してみましょう♪♪

<のりごまクッキー> 子ども1人分

材料

小麦粉	15g
ベーキングパウダー	0.3g
バター	5g
砂糖	5g
玉子	5g
ゴマ	1g
青のり	0.5g



作りかた

1. バターを室温で軟らかくしてから砂糖を入れ、白っぽくなるまで混ぜる。
2. ①に溶き卵を混ぜて、小麦粉とベーキングパウダーをふるい入れ青のり・ゴマをざっくり混ぜる。
3. 手で適当につまみロック型にして、鉄板に並べる。
4. 180℃で5分間、160℃に下げて15分間、きつね色になるまで焼く。

♪♪ ゴマとのりがたっぷり入った、ざっくりクッキーができます。
のりとゴマのいい香りがしますよ♪♪