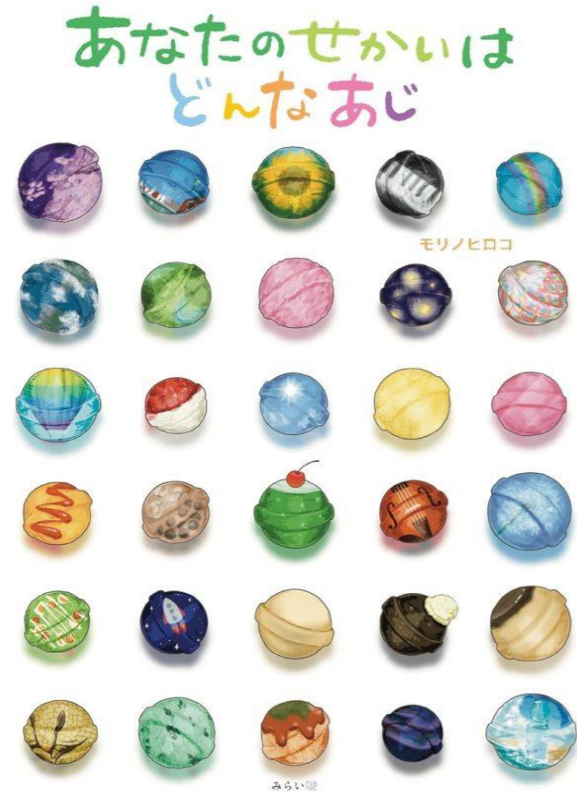


5月の絵本給食についてお知らせします。その時の給食レシピも紹介しますので、お家で作ってみてくださいね。



しよめい
 書名
 あなたのせかいはどんなあじ

さくしゃめい
 作者名
 モリノ ヒロコ

しゅっぱんしゃめい
 出版社名
 みらいパブリッシング



しよめい
 書名
 パンどろぼう
 おにぎりぼうやのたびだち

さくしゃめい
 作者名
 しばた
 柴田ケイコ

しゅっぱんしゃめい
 出版社名
 かぶしきがいは
 株式会社KADOKAWA

はるあじ こんだて
春味ポトフ 《5/11の献立より》

- 【子ども2人分】
- とりにく(小さく切る) 60g
 - ベーコン(1センチ幅に切る) 10g
 - 新たまねぎ(くし切り) 80g
 - にんじん(せん切り) 20g
 - 新じゃがいも(一口大に切る) 80g
 - 春キャベツ(ざく切り) 40g
 - 白ワイン 小さじ1

- 【作り方】
- 鍋に水を入れて沸騰させる。
 - とりにく、ベーコン、白ワインを入れる。
 - にんじん、たまねぎを入れて煮込む。
 - じゃがいも、キャベツを入れて材料がやわらかくなるまで煮込む。
 - コンソメスープの素、しおこしょうで味を整える。

- コンソメスープの素 300~400cc
- しおこしょう 少々
- みず



ホクホクとして
 おいしかったね。

山田さんが育てたじゃがいもをいただきました。とてもおいしかったです。ありがとうございました。



て こんだて
手づくりふりかけ 《5/29の献立より》

- 【作りやすい分量】
- ちりめんじゃこ 50g
 - 酒 大さじ1
 - 白いりごま 10g
 - かつおぶし 10g
 - 塩きざみこんぶ 10g
 - さとう 10cc
 - しょうゆ 10cc
 - みりん 10cc
 - す 10cc

あたたかいごはんにまぜて、おにぎりにしました。

- 【作り方】
- さとう、しょうゆ、みりん、すを鍋に入れてひと煮立ちさせる。
 - フライパンにちりめんじゃこを入れて、酒をふりかけて炒める。
 - ②の火を止めてから、①の調味料を入れる。
 - 塩きざみ昆布、白いりごま、かつおぶしも入れてからめると出来上がりです。

