

6月誕生会メニュー

- おにぎらず
- タコさんウインナー
- アスパラサラダ
- メロン
- 豚汁

おやつ

- ブルーベリーケーキ



おにぎらずには小さな穴があいている海苔を使用し、未満児でも噛み切りやすいように工夫しました。普段あまり食べられない子もおにぎりが食べやすかったのか、モリモリ食べていました。

おやつのブルーベリーケーキは、子どもたちの前でホイップ絞りをしたので楽しかったようです(^^♪



魚の竜田揚げ

【材料】4人分

- 刺身用かつお・・・1サク
- ★しょうゆ・・・大さじ2
- ★料理酒・・・大さじ2
- ★生姜・・・お好みで（チューブでも可）
- 片栗粉・・・適量
- 揚げ油・・・適量



（刺身用のサク）

【作り方】

- ①★の調味料を合せる。
- ②かつおを1.5 cm幅に切り、①の調味料に漬けて冷蔵庫で1時間程置く。
- ③②の汁気を切りながら、片栗粉をまぶす。
- ④揚げ物用の鍋にサラダ油を入れ、170℃くらい（片栗粉の塊を少し落とすですぐに浮き上がってくる位）に熱し、からりとするまで揚げて出来上がり！

