

園で大人気の 行事メニュー

お誕生会

わくわく、ドキドキ、子どもたちが心待ちにしている特別な日の献立。お誕生月の友だちをごちそうでお祝い！

アップルパイ

かきたま汁

鶏肉の
コーンクリーム煮

タラモサラダ

じゃこのおすし

じゃこのおすし

お誕生会が開かれる日にはおすしを食べるのが定番。毎月、旬の食材を入れているので、どんなおすしが出てくるのかみんな楽しみにしています。

材料 (作りやすい分量)

かんぴょう	5g	「三温糖	小さじ1
高野豆腐	1/2枚(約8g)	A しょうゆ	少々
にんじん	1/4本	ごはん(温かいもの)	2合分
ちりめんじゃこ	30g	「酢	40ml
だし汁	1カップ	B 三温糖	大さじ2
		塩	小さじ1/2

作り方

- かんぴょう、高野豆腐は表示の通りに戻し、水けを軽く絞り粗みじん切り、にんじんは1.5cm長さの細切りにする。ちりめんじゃこはさっと通過する。
- 鍋にだし汁、高野豆腐、にんじん、かんぴょう、Aを入れて火にかける。ときどき混ぜながら煮汁がなくなるまで煮る。
- ごはん、合わせたBを入れて混ぜ、すし飯を作る。
- ①にちりめんじゃこ、②を加えてさっくりと混ぜる。

調理のポイント

ちりめんじゃこは通過することでやわらかくなり、ごはんとなじみやすくなります。季節によって菜の花やふきを入れて、菜の花ずしやふきのおすしにしてもおいしく仕上がります。

鶏肉のコーンクリーム煮

スイートコーンの甘味がしっかりときいていて、白菜もチンゲンサイもペロリと食べられます。

材料 (大人2人・子ども2人)

鶏肉(もも)	1枚(約300g)	スイートコーン(缶詰/クリームタイプ)	200g
白菜	大1枚(約150g)	「コンソメの素(顆粒)	小さじ1/2
チンゲンサイ	1株(約100g)	A 塩	少々

作り方

- 鶏肉は食べやすい大きさに切る。白菜は2cm幅、チンゲンサイは1cm幅に切る。
- フライパンを熱し、鶏肉の皮目を下にして入れて両面に焼き色がつくまで焼いて取り出す。
- 鍋にスイートコーン、白菜、チンゲンサイを入れて煮る。野菜がやわらかくなったら②、Aを加える。全体に味がなじむまで煮る。

調理のポイント

鶏肉を焼くことで香ばしさが加わります。