



～ひなまつり～

干し椎茸、人参、胡瓜、桜でんぶが入った色鮮やかな酢飯に、桜型の人参を上に添えました。子どもたちはひな祭りの雰囲気を楽しみながら食べていました。



～和風きな粉ケーキ～

生地の中にときな粉を入れたケーキです。「きな粉だあ!」「きな粉美味しい!」とみんな喜んで食べてくれました。



～かじきのバター醤油焼き～

<材料>

子ども 4 人分

かじき 3 切れ

コーン缶 20g

バター 大さじ 2

醤油 大さじ 2

<作り方>

- ① かじきを食べやすい大きさに切ります。
- ② フライパンにバターを溶かし かじきを入れて焼きます。
- ③ 醤油とコーンを加えて余熱で絡めたら完成です。