



～アンパンマン～

レーズンで目を、人参でほっぺを、仕上げにケチャップで口を描きました。子どもたちは大好きなアンパンマンを見て、大喜びで食べていました。



～バナナのカラメルケーキ～

生地の中にバナナとカラメルソースを入れて焼き上げました。ケーキの上には星形の人参を飾り付けてみました。



～そぼろ煮～



<材料>

子ども 4 人分

豚挽肉	400g
人参	1/2 本
ごぼう	40g
コーン缶	40g
醤油	大さじ 2
三温糖	小さじ 2
水溶き片栗粉	少々
水	200ml

<作り方>

- ①人参は 1cm 角に、ごぼうは厚さ 0.5 mm 程度の半月切りに切ります。
- ②挽肉、人参、ごぼうを煮込み肉の色が変わったらコーン缶、醤油、砂糖を入れて煮込みます。
- ③火が通ったら水溶き片栗粉を加えてとろみをつけて完成です。