



～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。



～ゆかり和え～



<材料>

子ども 4 人分

白菜	200g
人参	1/2 本
ゆかりふりかけ	大さじ 1

<作り方>

- ① 白菜は 1cm に、人参はいちょう切りにします。
- ② 人参を水から茹でて、火が通ってきたら白菜も加えて茹でます。
- ③ 冷水にさらして水気を切り、ゆかりふりかけで味を調えて完成です。