



～チューリップ～



人参ごはんでチューリップの形を作り、
胡瓜を細く切り茎に見立てました。

『チューリップだ!!』と喜びながら
食べる姿が見られました。



～ほうれん草のケーキ～

ペーストにしたほうれん草を生地に
混ぜ込み彩りよくしあげました。
生地にはヨーグルトが入っているため
もちもちの焼き上がりになりました♪

～豚肉の甘辛煮～



＜材料 子ども4人分＞

豚バラ肉 100g

さつまいも 50g

醤油 大さじ1

三温糖 大さじ2

＜作り方＞

① さつまいもは皮をむいて
1cm角に切ります。

② 豚バラ肉を一口大に切り、
茹でます。

豚バラ肉に火が通ったら
さつまいもを加えます。

③ ②に醤油、三温糖を入れ、
味をつけたら完成です。