



～ひなまつり～

干し椎茸、人参、胡瓜、桜でんぶが入った酢飯に、桜型の人参を上のにのせ、色鮮やかに仕上げました。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。



～ごぼうケーキ～

生地の中に、ペーストにしたごぼうと黒砂糖、ヨーグルトを入れ、しっとりと焼きあげました。生地を生クリーム、レーズン、刻んだごぼうで飾り、くまの顔に可愛らしく仕上げました。



～肉じゃが～

<材料>

子ども 4人分
 豚もも肉 300g
 じゃが芋 4～5個
 人参 2～3本
 醤油 大さじ2
 酒 大さじ1
 みりん 大さじ2
 三温糖 大さじ2

<作り方>

- ① 人参、じゃが芋の皮をむき、一口大に切ります。
- ② 鍋で肉を炒め、火が通ってきたらじゃが芋と人参、調味料を入れ煮込みます。
- ③ 味が具材に染み込んだら完成です。