

1月のおすすめメニュー(中学校 10日、小学校 9日実施)

～メニュー～

- ・牛乳 ・ご飯
- ・松風焼き ・おひたし
- ・白玉雑煮 ・栗きんとん

新年明けましておめでとうございます。
2019年が始まりました。今年最初のおすすめメニューはこちら。お正月仕様の献立です。松風焼きは和菓子の「松風」のような見た目をした料理でおせちにもよく使われます。子どもたちにも好評でした。



「松風焼き」(4人分)

(材料)

鶏挽肉	200g
根深ねぎ	40g
卵	1/2 個
味噌	大さじ 1 と 2/3
乾燥パン粉	20g
三温糖	大さじ 1
白いりごま	大さじ 1 と 1/3
油	小さじ 1

(作り方)

1. 根深ねぎはみじん切りにする。
 2. 鶏肉、1、卵、パン粉、味噌、三温糖をよく混ぜる。
 3. 天板に油をひき、2 を広げてごまをふる。
 4. 3 をオーブンで焼く。
 5. 焼けたら、人数分に切り分ける。
- ※天板に広げられる十分な量がないときは、四角に成型してから焼いてもよいです。

レシピを紹介!