

行事食レシピ

令和元年10月9日

行事名【おもちつき】

献立名	材 料	分量	作 り 方
お雑煮 (1人分)	もち 鶏むね小間 大根 にんじん さといも(さつまいも) 白菜 ごぼう ちくわ ねぎ 油揚げ 干し椎茸 水 みりん 薄口しょうゆ 塩	1個 20g 20g 5g 10g 10g 5g 5g 5g 5g 0.5g ひたひた 2g 4g 0.2g	① 大根、にんじんはいちょう切り さといも(さつまいも)は角切り 白菜は1cm幅の食べやすい長さ ごぼう、ちくわは半月切り ねぎは小口切り 油揚げ、干し椎茸は粗みじん切りにする。 ② 大根、にんじん、ごぼう、干し椎茸を鍋に入れ、 水を加え火にかける。 ③ 煮立ったら、鶏肉、さといも(さつまいもの時は 後半に入れる)、ねぎを入れる。 ※水加減を調節する(ひたひたに) ④ ちくわ、油揚げ、白菜(、さつまいも)を入れる。 ⑤ 全体に火が通ったら、調味料にて味を調える。 ⑥ 園児が丸めたもちが大きい場合は、4等分にし 食べやすい大きさにする。 ⑦ ⑥を熱湯に通し、やわらかくする。 ⑧ お椀にもちと⑤の具材をついで出来上がり。