



11月の献立より



☆おかかから揚げ☆ (幼児5人分)

信愛会メニューより

【材料】

鶏モモ肉	250 g	かつお節	15 g
*しょうが	5 g	片栗粉	30 g
*にんにく	2.5 g	油	30 g
*しょうゆ	7.5 g		
*酒	5 g		

【作り方】

- ① 鶏肉を一口大に切り、*印の調味料に漬けておく
- ② 下味が馴染んだら、かつお節をまぶす
- ③ 鍋に油を入れ温度が上がったら、②に片栗粉をつけて油で揚げる(油を使うので、十分に気を付けてください) 中まで火が通ったら完成

◇かつお節の香りが食欲をそそります
いつものから揚げとは違う和風のから揚げです

☆千歳パイ☆ (幼児5人分)

◇ 焼きたてのパイはサクサクでいい香り♪
普段のおやつでもお試しください。
トースターで焼く際は、焦げないようにアルミホイルをかぶせる等、調節をお願いします。

【材料】

冷凍パイシート	200 g
グラニュー糖	35 g

【作り方】

- ① パイシートを室温に戻す
- ② パイシートの表面にフォークで穴をあけておく
- ③ 細長く切り、天板に並べる グラニュー糖をかける
- ④ オーブンで180度で10分焼いたら完成

