

# 4月誕生会献立

令和5年5月  
新堀保育園

## メニュー



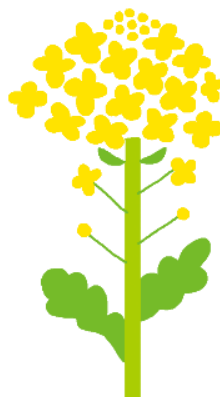
×アンパンマンライス

×照り焼きチキン

×付け合わせ

×いちごムース

×コンソメスープ



### アンパンマンライス

#### 材料(幼児3~4人分)

- ×白ごはん 360g
- ×鶏むねひき肉 80g
- ×たまねぎ みじん切り 1/4個
- ×ピーマン コロコロカット 1個
- ×バター 小さじ1
- ×コンソメ 小さじ1
- ×塩こしょう 少々
- ×ケチャップ 大さじ4
- ×魚肉ソーセージ 1本
- ×焼きのり 適量

### 作り方

- ① フライパンにバターを入れ中火にかけ、鶏むねひき肉、たまねぎ、ピーマンの順に炒める。
- ② 鶏むねひき肉に火が通り、たまねぎが透き通ったら白ご飯を加え炒める。
- ③ ケチャップ、塩こしょうで味を調える。
- ④ 出来上がったケチャップライスをお皿の上でアンパンマンの顔の形に成形する。
- ⑤ 魚肉ソーセージを輪切りにし、アンパンマンの鼻と頬を。焼きのりで目と眉毛、ケチャップで口を書いたらアンパンマンライスの出来上がり！

### 照り焼きチキン

#### 材料(4人分)

- ・鶏もも肉 一枚分
- ・しょうが 一片
- ・しょうゆ 大さじ1
- ・酒 大さじ 1/2
- ・砂糖 大さじ1
- ・油 適量

### 作り方

- ① 鶏もも肉を食べやすい大きさに切る。
- ② すりおろしたしょうがとしょうゆ、酒、砂糖で下味をつける。
- ③ 30分ほど漬けておき、油を熱したフライパンで皮目の方から焼く。焼き色が付いたらひっくり返し、蓋をして蒸し焼きにする。
- ④ 火が通ったら完成です。

