



5月誕生会レシピ

令和5年5月
新堀保育園



誕生会献立☆≡

- ・ハンバーガー
- ・フライドポテト
- ・コールスロー
- ・プリンアラモード
- ・コーンスープ



☆ハンバーガー☆

材料(4人分)

- ・バズパン 4個
- ・ハンバーグ 4つ
- 豚ひき肉 250g
- 玉ねぎみじん切り 1/2 個分
- パン粉 大さじ5
- 牛乳 40ml
- 卵 1個
- 塩コショウ 少々
- ・ケチャップ

作り方

- ① ハンバーグを作る。ボウルにハンバーグの材料をすべて入れてよく捏ねる。捏ねた肉だねを4等分に分け、成形する。
 - ② フライパンに油を熱し、①を焼く。軽く焦げ目がついたらひっくり返し、蓋をして蒸し焼きにする。
 - ③ 竹串などを刺して肉汁が透明になっていれば完成。
 - ④ バズパンに切れ目を入れ、出来上がったハンバーグを挟む。
- ☆ハンバーグにお好みでケチャップをかけて下さい😊スライスチーズやサラダを挟んでも美味しいです♪

誕生会の歌♪“さんぽ”より
となりのトトロ
『まっくろくろすけ』ケーキです♪

