

8月誕生会レシピ

令和7年 8月
新堀保育園



冷やし中華

🍅材料(子ども3〜4人分)🍅

生中華麺	350g
チャーシュー	3〜4枚
トマト	1個
きゅうり	1本
もやし	80g
錦糸卵	卵1個分
めんつゆ	大さじ2
冷やし中華タレ	大さじ2
だし汁	160cc
ごま油	大さじ1

🍓作り方

- ① 鍋に麺を茹でる用の水をたっぷり入れ火にかけます。
- ② 野菜を洗い、きゅうりはヘタをとって干切りにします。トマトはヘタをとって半月切りにします。もやしはゆでておきます。
- ③ ボールに、めんつゆ、冷やし中華のたれ、だし汁、ごま油を合わせておきます。
- ④ 1の水が沸騰したら中華麺を入れ、パッケージの記載通りに茹でます。茹で上がった後流水で洗いながら冷やします。
- ⑤ 器に麺を盛り付け、2と錦糸卵とチャーシューを乗せ、3のタレをかけた後完成です。

🍌フルーツヨーグルト🍌

好きな果物(缶詰でも)

食べやすい大きさにカットして

プレーンヨーグルトと混ぜるだけで

出来上がり!!

🎵今日の歌🎵

「うみ」でした…ゼリーケーキで

キラキラ海をイメージしました🌟

イルカが泳いでる!?

