

# 行事食「お月見」メニュー



利府葉山保育園

## ◎揚げ里芋のあんかけ

材料（子ども1人分）

- ・さといも 小2個
- ・油 適量
- ・しいたけ 1/2枚
- ・豚ひき肉 10g
- ・だし汁 大1
- ・しょうゆ
- ・みりん
- ・片栗粉 適量
- ・グリーンピース 少々

作り方

- ①さといもを素揚げにします。
- ②しいたけはみじん切りにします。
- ③鍋にだし汁、しょうゆ、みりんを入れて煮立て、豚肉としいたけを加えた後、片栗粉でとろみをつけます。
- ④さといもの上にあんをかけ、下茹でしたグリーンピースをのせて、できあがりです。



## ◎かぼちゃのきな粉団子

材料（子ども1人分）

- ・かぼちゃ 30g
- ・きな粉 3g
- ・砂糖 3g
- ・塩 少々

作り方

- ①かぼちゃは皮をとり、加熱してやわらかくします。
- ②熱いうちにつぶし、団子状に丸めます。
- ③きな粉に砂糖と塩を混ぜて、かぼちゃにからめてできあがりです。

