

# 8月夕飯献立



2020. 8. 1

たかさご保育園 キッチン

3・17・31(月)	ふりかけにぎり 豚肉のしょうが焼き 味噌汁	豚肉、玉ねぎ、しょうが 人参、さつま芋
4・18(火)	おかかにぎり かじきの照り焼き 味噌汁	かじき 大根、玉ねぎ
5・19(水)	塩むすび 鶏肉とじゃが芋の甘辛煮	鶏肉、じゃが芋
6・20(木)	鮭にぎり もやしつくね	鶏ひき肉、もやし、長ねぎ、味噌、片栗粉
7・21(金)	ごまおにぎり ジャーマンポテト	ウインナー、人参、玉ねぎ、じゃが芋、コーン
24(月)	ごま塩にぎり かじきのいそべ揚げ 味噌汁	かじき、小麦粉、青のり きゃべつ、じゃが芋
11・25(火)	ふりかけにぎり 肉豆腐	豚肉、木綿豆腐、長ねぎ
12・26(水)	豚そぼろにぎり 春雨ソテー	ベーコン、春雨、人参、玉ねぎ、えのき
13・27(木)	茶めしにぎり 鶏の照り焼き 味噌汁	鶏肉 人参、玉ねぎ、じゃが芋
14・28(金)	塩こんぶにぎり 煮魚 味噌汁	おひょう 人参、大根、長ねぎ

※都合によりメニュー、材料が変更になる場合があります。

## 夕食メニュー紹介 鶏肉とじゃが芋の甘辛煮

### 作り方

- ①鶏肉を一口大に切り、酒をふりかけておく
- ②じゃが芋を1～2cm角に切る
- ③鍋に油をひき、鶏肉を炒め、肉の色が変わってきたら水を加える
- ④沸騰したら、砂糖、醤油、みりんで味付けし、じゃが芋を加えて煮る
- ⑤じゃが芋に味がしみたら完成です



子ども達にとっても人気のメニューです。  
じゃが芋のかわりに大根でも美味しく出来ますので、ご家庭でもお試しください♪