



献立メニュー

ちらし寿司・さわらの若草パン粉焼き・
きゅうりの塩もみ・すまし汁



作り方

1

寿司めしを作る。

2

干しいたけは水で戻し、甘辛く単独で煮る。

3

高野豆腐を水で戻す。調味料を入れた出し汁に、高野豆腐、人参を煮る。しらす干しは、三度豆を別々に茹でる。

4

寿司めしに干しいたけ、人参、高野豆腐、白す干しを入れ混ぜ、卵をスクランブルにして加え混ぜ、三度豆を散らす。

コツ・ポイント

すし飯が団子にならないように、うちわなどで仰ぎながら混ぜる。

ーロメモ

ひなまつりの日本の伝統的なちらし寿司を、親子で作ってはいかがですか？

