

3月 図書コラボ献立【三月ひなのつき】

主人公のよし子は10歳の女の子。東京でお母さんと仲良く2人で暮らしています。

お父さんは2年前に亡くなってしまい、3月3日が命日です。2人はその日を特別な気持ちで過ごし、お父さんのことを思い出しています。

そして3月3日はおひなさまの日です。でもよし子はおひなさまをもっていません。

なのでよし子はおひなさまがほしくて、三光ストアというお店でステキなおひなさまを見てきた事をお母さんに話します。なぜか、お母さんはおひなさまの話になるとあまりいい顔をしません。よし子の話しも聞きたくないのか、その場をすぐにはなれてしまいます。お母さんにはおひなさまのとてもつらい思い出があり、おひなさまを買う気持ちにはなれない理由があったのです。そんなお母さんと、どうしてもおひなさまがほしいよし子の2人のおはなしです。お母さんのおひなさまのつらい想いとはいったい何でしょう。

はたしてよし子はおひなさまを買ってもらえるのでしょうか・・・



【ちらし寿司】

材料	分量（4人分）g	作り方
精白米	260	① 人参はせん切り、油揚げは油抜きして短冊切り、いんげんはななめ切りにして茹でる。 ② 米を研いで、30分以上浸水する。ざるにあげ、水気を切る。 ③ 人参・油揚げ・むきえびを砂糖・醤油で煮る。具と煮汁に分ける。 ④ 煮汁と水を合わせて、規定の水分量にして、釜に入れる。米を加えて炊飯する。 炊きあがったら、蒸らす。 ⑤ フライパンに油を熱し、炒り卵を作る。 ⑥ 酢、砂糖、塩を加熱し、合わせ酢を作る。 ⑦ ④に⑥の合わせ酢をふり、酢飯を作る。 ⑧ ③の具、⑤、いんげんを加え、よく混ぜる。
酢	22	
砂糖	14	
人参	20	
油揚げ	20	
砂糖	6	
醤油	12	
むきえび	40	
（冷凍）いんげん	12	
卵	72	
サラダ油	少々	

