

## 3月 図書コラボ献立

## 【パンやのろくちゃんてんしゃにのって】

今日の献立は、焼きカレーパン、牛乳、青菜とレンコンのソテー、ホワイトシチューです。

今日は、図書コラボ献立「パンやのろくちゃんてんしゃにのって」から、「焼きカレーパン」を紹介합니다。

顔がパンパン、パンやのろくちゃんは電車に乗って、田舎のおばあちゃんちに行くことになりました。ガタンゴットン 電車が走り出すと我慢できず、お弁当を食べはじめたろくちゃん。

一番上は、お母さんが作ってくれたおかず、2段目はお父さんのサンドイッチ、一番下はおばあちゃんの巻きずし、三段重ねの愛情たっぷりのお弁当です。どれもおいしそう。電車の中のお客さんとの交流がおもしろおかしく描かれています。

山の小さな駅では、たぬきやきつね、くま、くま、うさぎ、さるも乗り込んできて、ろくちゃんのお弁当を食べようとします。

取られないように必死で守ろうとするろくちゃんに、同情しながらもつい笑みを浮かべてしまいます。

最後まで読んで、終着駅に到着すると心もおなかも満たされる、愉快なお話です。

今日の、「焼きカレーパン」は、牛島小学校でも人気のパンです。パンやのろくちゃんも、きっときっと、気に入って喜んで食べてくれるでしょう。この本は図書室にありますので、ぜひ読んでください。



令和4年3月15日実施



## 【焼きカレーパン】

材料	分量 g (4 人分)	作り方
バンズ	4 個	① 玉ねぎは、みじん切りにする。 ② 油で玉ねぎと豚ひき肉をよく炒め、さらに小麦粉を振り入れて、良く炒める。 ③ ②に調味料を加えて、焦がさないように煮込む。 ④ バンズに③をはさみ入れる。 ⑤ ④に溶き卵をつけて、パン粉(○のカレー粉と合わせる)をつけて、オーブンで焼く。
豚ひき肉	80	
玉ねぎ	60	
カレー粉	少々	
トマトケチャップ	16	
白ワイン	20	
ウスターソース	12	
コンソメ	少々	
小麦粉	4	
油	4	
卵	1 個	
パン粉	20	
○カレー粉	少々	

