

1月 図書コラボ献立

【ぎょうぎつかったの】



今月は、【ぎょうぎつかったの】から「手作りぎょうぎ」を紹介します。主人公のウナちゃんは、お父さんとお母さんがおでかけするので留守番をたのまれました。たまたまいた友達のマミちゃんとやる気満々です。2人で食べ物の顔まねをしていたらぎょうぎが食べたくなりました。いざ、作ろうとしたらぎょうぎの作り方が分かりません。困った2人は公園の友達みんなにぎょうぎの作り方を聞きます。その中のズウちゃんがぎょうぎの作り方を知っていたのでズウちゃんと友達みんなで家に帰ってぎょうぎの材料を探しました。見つけた材料をボウルに入れてよく混ぜて混ぜてぎょうぎの皮に包みます。歌をうたいながらみんな楽しそう！

そのうちお母さんが帰ってきました。お母さんは、みんながぎょうぎを作っている景色にびっくりしています。ウナちゃんはお母さんに会えて嬉しくて抱きついて泣いてしまいました。ちゃんとぎょうぎがつかれるか心配だったのかな……。その後、もちろんみんなでぎょうぎを焼いて、ワイワイ美味しくいただきました。味は「ばっちり美味しい！」ウナちゃん良かったね。ぎょうぎは、おいしいですね。



令和6年1月10日(水)

【手作りぎょうぎ (揚げぎょうぎ)】

材料	10個分	作り方
豚挽き肉	100	① キャベツ・にらは、みじん切りにする。 ② ひき肉と①を合わせ、塩・こしょう・醤油を加え、ごま油を加えて混ぜ合わせる。10等分に②をする。 ③ 餃子の皮に②の具をのせ、二つに折り、ひだを作り、形を作る。 ④ 油にぎょうぎを入れ、カリッと揚げる。
キャベツ	50	
にら	30	
塩	少々	
こしょう	少々	
醤油	4	
ごま油	3	
餃子の皮	10枚	
揚げ油	適量	

