

## 1月 図書コラボ献立 【おでんもおんせん】



「おでんもおんせん」から、おでんを紹介します。寒くなってきたので、おでんが食べ  
たくなる作品です。本の表紙には、温泉に気持ちよさそうにつかっているおでんの具材  
が描かれています。ある日『ゆのくに』にやってきた“たこ、あつあげ、がんも”が温泉にやってくるこ  
ろからお話が始まります。1つ1つの具材が、早口言葉の文で表現されていてどれも楽しいものばかり！口  
に出して言いたくなります。しらたきにつくね、こんぶ、だいこんたち、それぞれが自由に温泉を楽しみます。

きんちゃくはマッサージをしたり、とうふは卓球に熱中して大あせをかいて・・・たことはんぺんは、なに  
やらサウナでおしゃべり。そうしているうちに、じゃがいもとたけのこがけんかをはじめたり、たまごは親子  
でさかだちなんてしています。もうみんな大変なことに！でも最後はみんなで  
温泉になかよく入ってあたたまります。みんな気持ちよさそうです。最後のペ  
ージには、すじおやじがおふろばをそうじしています。

みんな、すじおやじにありがとうございますね。

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5年1月31日(火)

## 【おでん】

材料	4人分量 (g)	作り方
じゃがいも	200	① ジャがいもと大根と人参は厚めのいちよう切り、竹輪は斜め小口切り、さつま揚げとはんぺんとこんにやくは三角に切る。
竹輪	60	
さつま揚げ	60	② 煮干してだしをとる。
つみれ	60	③ こんにやくは、茹でてあく抜きをする。
はんぺん	40	④ ②に調味料を加えて、ひと煮たちさせる。結び昆布を加える。
大根	140	⑤ ④にじゃがいも、大根、人参を加えて煮る。
人参	60	⑥ 竹輪、さつま揚げ、つみれ、こんにやくを加えて、さらに煮る。
こんにやく	80	
結び昆布	12	⑦ 仕上げにはんぺんを加えて煮て、材料に味をしみこませる。
砂糖	1.6	
醤油	16	
塩	少々	
煮干し	適量	

