

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と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	

