

入学・進級

おめでとう

入学・進級おめでとうございます。みなさんの「入学や進級をお祝いする献立」です。

日本では、季節ごとの行事（年中行事）や祭り、お祝いの日のことを「ハレ（晴れ）の日」といいます。

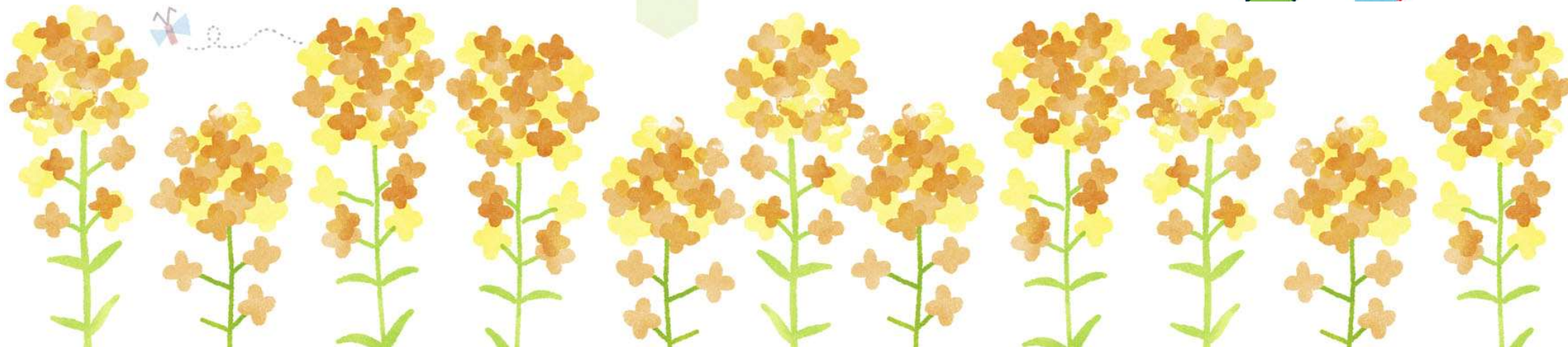
ハレの日に食べる食事とは、「行事食」の事を指します。

行事食とは、正月の「おせち料理」をはじめ、桃の節句の「ちらし寿司」やお花見などに持っていく「お花見弁当」などもそうです。

今回は、お祝いちらし寿司と竹輪の桜えび揚げのお祝いの献立にしました。



令和5年4月24日（月）



材料	4人分量(g)	作り方
【竹輪の桜えび揚げ】		
焼き竹輪	2本	① 竹輪は、縦 1/2 に切り半分に切る。 ② 小麦粉を少量の水で溶き、溶き卵を加える。 ③ ②に桜えびを加えて、衣を作る。 ④ 竹輪に③の衣をつけて、色良く揚げる。
小麦粉	適量	
卵	1個	
桜えび	10	
揚げ油	適量	

