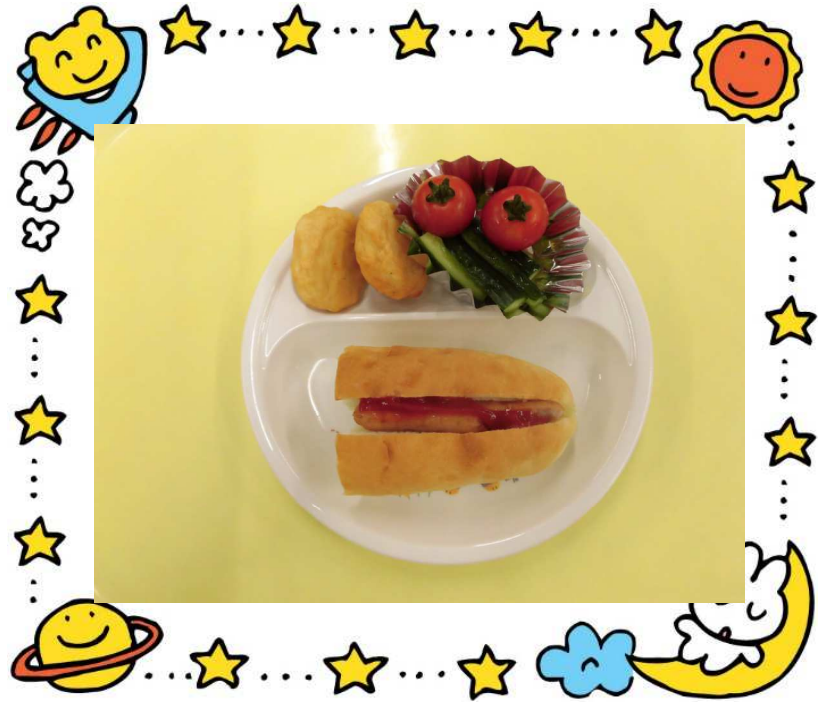




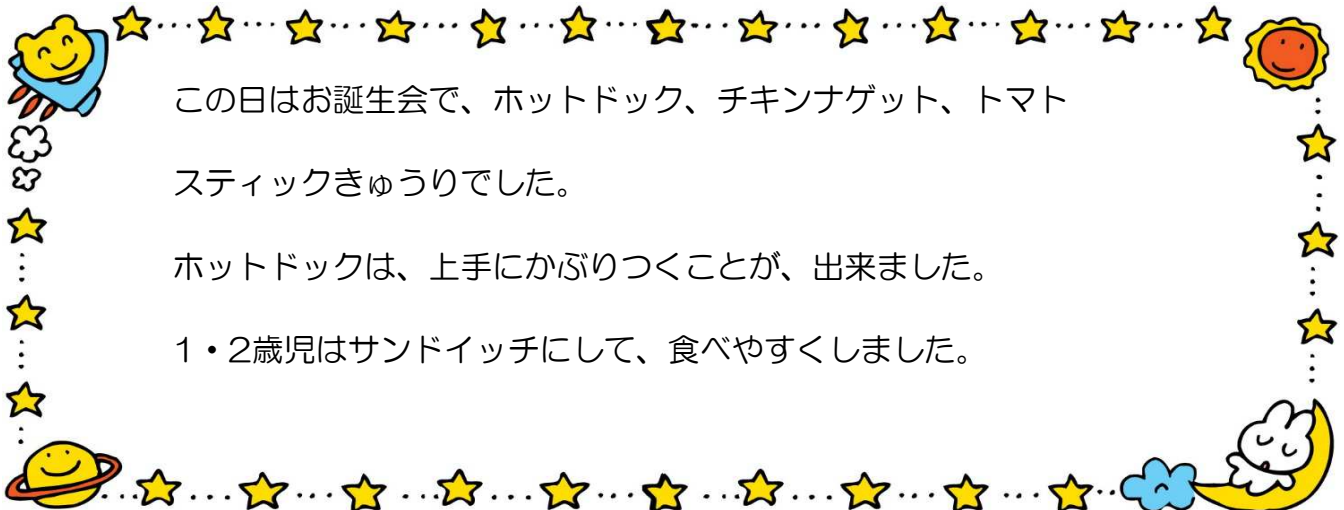
チキンナゲット

□ 材料	約 4人前
鶏引き肉	600g
※	
卵	1個
酒	大さじ1
醤油	大さじ1
マヨネーズ	大さじ1
小麦粉	大さじ6
塩	小さじ1
胡椒	少々
揚げ油	適量



□ 作り方

- 【1】 ボールに鶏肉・卵を入れ※を入れ良く混ぜ合わせる。
- 【2】 ねばりが出てきたら、手に油を付けて、1個40g位に丸めて形を整える。
- 【3】 油を170度に熱し、【2】を入れて、きつね色になるまで揚げる。
- 【4】 お好みにケチャップをかける。



この日はお誕生会で、ホットドック、チキンナゲット、トマト
スティックきゅうりでした。

ホットドックは、上手にかぶりつくことが、出来ました。

1・2歳児はサンドイッチにして、食べやすくしました。