



かみかみメニュー

今日のおやつは、
しらすチップスでした♪
余ったぎょうざの皮で
簡単レシピをご紹介します！

★しらすチップス レシピ★

◎材料◎

- ぎょうざの皮
- しらす干し
- スイートコーン
- 有塩バター

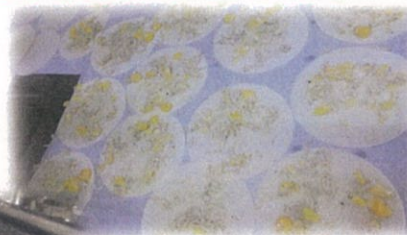
◎作り方◎

- ①ぎょうざの皮を鉄板に敷いたシートの上に並べる。
- ②有塩バターを溶かし、しらす干しとスイートコーンを混ぜ合わせる。
- ③①の皮に②で合わせた具材を乗せる。
- ④180度に余熱したオーブントースターで5分焼いたら出来上がり！！

②の具材を混ぜ合わせた様子



③具材を乗せた様子



④焼いている様子



完成



今回大好評のおやつでした！
パリッと焼いたぎょうざの皮は、しっかり
噛む練習になります☆
おうちでもこのような、かみかみメニューを
取り入れてみて下さいね♪

R5.2.10 保育園花その 調理

