



# 節分の日献立



とんがりコーン・かつお節・海苔の佃煮・  
ケチャップで顔をつくっていくよ！！



鶏のささみにマヨドレと醤油  
しょうがで味を染み込ませて  
コーンフレークをつけて  
焼きました♪



金棒っぽくみえるかな？

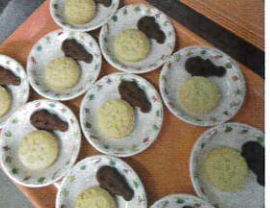
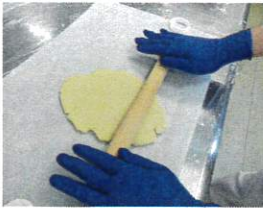


けんちん汁



大豆のチリコンカン

ご飯を丸く作り、かつお節でアフロヘアー風  
顔は海苔の佃煮をしほり袋に入れて可愛く！  
口とほっぺはケチャップでちょっとカッコよく！  
仕上げはとんがりコーンで  
立派な角で完成！



小麦粉・油・砂糖・水・ココアで2種類の生地を作ってプレーンタイプとココアタイプの鬼を作って金棒も作ったよ！