

★7月定例会★

日時 平成27年7月8日(水)  
場所 コープ住吉(調理室、等)  
内容 10:00~12:00

米粉を使った料理 (調理実習)

担当: 佐藤、宮本、内田、勢井、大西(利)、川原

メニュー

バナナ入りパンケーキ、パンケーキ、  
鶏肉のエスカーベージュ、根菜の米粉シチュー  
かぼちゃプリン、豚バラ肉の生姜焼き丼  
季節野菜の甘酢あんかけ、大根のくずもどき汁  
米粉カップケーキ



No. 1

- ・パンケーキ
- ・鶏肉のエスカーベージュ
- ・根菜の米粉シチュー
- ・かぼちゃプリン



No. 2-①

- ・豚肉の生姜焼き丼
- ・季節野菜の甘酢あんかけ
- ・大根のくずもどき汁
- ・米粉カップケーキ



No. 2-②

- ・豚肉の生姜焼き丼
- ・季節野菜の甘酢あんかけ
- ・大根のくずもどき汁
- ・かぼちゃプリン

12:00~15:00

- ・創作おにぎり7種類の献立検討
- ・幼児食の資料作成について
- ・米粉の特徴について
- ・食育の媒体について
- ・その他連絡