

<蒲田黒湯温泉ゼリー>

【材料（6人分）】

黒砂糖	60g	
水	480ml	
粉寒天	2g	
※	きな粉	大さじ2
	砂糖	小さじ2
	塩	少々

【作り方】

- 1) 鍋に黒砂糖と水と粉寒天を合わせ、火にかけて煮溶かす。吹きこぼれないよう約2分間沸騰を続ける。
- 2) 粗熱が取れたら、バットに入れ冷やし固める。
- 3) ゼリーが固まったら、切り分けて、皿に盛り付け、混ぜ合わせた※をかける。



★「大田区にちなんだ保育園メニュー」
大田区には黒湯の温泉があることから、黒砂糖を使って黒湯に見立てました。黒砂糖ときなこの相性が良いおやつです。

<桜坂蒸しパン>

【材料（6個分）】

小麦粉	120g
〔ベーキングパウダー	小さじ1
砂糖	55g
調整豆乳	120ml
バター	10g
桜塩漬け	適量

【作り方】

- 1) 小麦粉、ベーキングパウダーを合わせてふるう。桜塩漬けは水に浸して塩抜きし、軸を取り除く。バターは溶かしておく。
- 2) ボウルに砂糖、調整豆乳、溶かしバターを合わせて混ぜる。1)の粉類を加えてさっくりと切るように混ぜる。
- 3) 耐熱カップに入れて、上に桜塩漬けをのせ、蒸気のあがった蒸し器で蒸す。



★「大田区にちなんだ保育園メニュー」
『桜坂』は曲のモデルとなったことで有名になり春にはたくさんの人が桜を見に訪れます。
この坂にある桜をイメージした蒸しパンです。

<馬込スパゲティ>

【材料（4人分）】

スパゲティ	180g	
豚肉(こま切れ)	60g	
きゅうり	1/2本	
人参	1/5本	
玉ねぎ	1/3個	
ごま油	小さじ2	
※	しょうゆ	小さじ2
	オイスターソース	小さじ1
	しょうが(汁)	少々

【作り方】

- 1) きゅうり、人参、玉ねぎは短冊切りにする。
- 2) スパゲティは半分に折って茹でる。
- 3) 鍋にごま油を熱し、豚肉を炒める。人参、玉ねぎを加えてよく炒める。きゅうりも加えて炒め、※を加えて味を調える。
- 4) 3)に2)を加えて炒め合わせる。



★「大田区にちなんだ保育園メニュー」
昭和30年代まで大田区の馬込地区で栽培され、特産であった
マゴメハンジロフシナリ マゴメオオフトサンズンニンジン
「馬込半白節成きゅうり」「馬込大太三寸人参」をイメージして作られたメニューです。

<馬込ピクルス>

【材料（4人分）】

人参	1/2本	
きゅうり	1本	
※	しょうゆ	小さじ2
	三温糖	小さじ2
	酢	小さじ2
	ごま油	小さじ2

【作り方】

- 1) 人参は拍子木切りにして下茹でする。きゅうりは拍子木切りにする。
- 2) 鍋に※を合わせてひと煮立ちさせ、1)を加えて煮る。



★「大田区にちなんだ保育園メニュー」
昭和30年代まで大田区の馬込地区で栽培され、特産であった
マゴメハンジロフシナリ マゴメオオフトサンズンニンジン
「馬込半白節成きゅうり」「馬込大太三寸人参」をイメージして作られたメニューです。