

富沢仮設だより

平成23年12月3日発行

第3号
発行者 仮設支援員

～お茶っこの会～



11月19日のお茶会はたこ焼きパーティーでした。割り箸でくるくる回すのは最初は難しかったのですが、コツをつかんでしまえば簡単にくるくる♪と回ります。大阪から来てくれたボランティアさんがレシピをおいてくれたので紹介します。



たこ焼きレシピ♪

材料(20個分)

生地	薄力粉	100g	ゆでたこ	約1cm角に切ったもの
	だし汁	400ml	小ねぎ	
	全卵	1個	天かす	
	しょうゆ	少々	紅しょうが	みじん切り
	塩	少々		

生地は冷蔵庫で1時間程度寝かせると、サクッと焼きあがります。中にチーズや輪切りのウィンナーが入ってもおいしいです。

子供のおやつにはホットケーキミックス等で一口サイズのお菓子にもなります。

材料(20個分)

生地	ホットケーキミックス	200g	板チョコ	60g
	ココアパウダー	大さじ3		
	牛乳	300ml		
	全卵	1個		

プレートに生地を流し込み、砕いたチョコをまんべんなくのせます。ココアパウダーがない場合、市販のココアの粉で代用可能です。

富沢菜園、立派に育ちました



富沢菜園、青々と育ちました！水菜に大根、春菊など、この時期に欠かせない野菜が育ちました！
サラダやお味噌汁に大活躍のようです！