

新メニュー「サバ缶カレーバーグ」

新メニューの調理工程を取材しました♪



1 玉ねぎをみじんぎり



2 玉ねぎを炒めます
(カレーパウダーと一緒に)



カレーの香りが園内に広がりました♪




この大きなボウルに入れて材料をこねるようです！大きいですね！！



6 オープン200℃で20分程度焼く



5 一つずつ、愛情いっぱいこめながら丸めていきます♡



4 更に、炒めた玉ねぎ&卵&塩こしょうを入れてこねます



3 サバの水煮にひき肉を混ぜます(サバ2:ひき肉1)
※事前にサバは水切りをして下さい



できあがり！



サバ缶バーグのレシピはテラスに置いてあります。御自由にお取りいただき是非、ご家庭でも作ってみて下さい。子どもたちにも大好評でした！