

料理名

バター砂糖醤油もち

材料【 2 人分】

- もち 2個
- バター 大さじ 1
- 醤油 大さじ 2
- 砂糖 大さじ 2~3
- のり 2枚 (お好みで)

作り方

- ① 弱火のフライパンにバターを引き、もちがやわらかくなるまで焼く。
- ② 火を止め、砂糖醤油を入れてからめる。
- ③ のりを巻いて、完成♪

《完成図》(写真かイラスト)



★コメント★ (作る時のポイント、工夫した点、など)

砂糖醤油を入れる際に、フライパンが熱すぎると焦げやすいので、気を付けて下さい。

家でのエピソード等、自由に記入してください。

おせごはんをたべよう



<栄養教諭から>

バターとしょうゆの香ばしい香り、のりの組み合わせがとともよく合っています。