

春のちらしずし

さかえまち児童館 土曜ランチの日

2012. 2. 25

材料 (4人分)

米 3合

にんじん 1/2本 (1本のはんぶん)
れんこん 10センチ
ほししいたけ 2~3枚
油あげ 1枚

きんし
*錦糸たまご

たまご 2個
かたくりこ 片栗粉 小さじ1
さとう 小さじ1

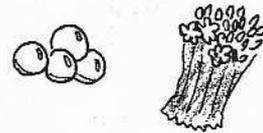
桜でんぶ 少々
ゆでえび 4尾
きぬさや 4枚



★

しょうゆ 大さじ2
みりん 大さじ2
さとう 大さじ2
だし汁 200cc (1カップ)
しいたけをつけておいた水 おたま1

*他にもいくら・菜の花などをかざると
きれいだよ



すし酢 大さじ6

下準備

干しいたけはカップ1の水につけておく。油あげは熱湯にくぐらせて油ぬきをしておく。

作り方

① じはんをしく



① あとからすし酢や
煮ものを入るので
かために!

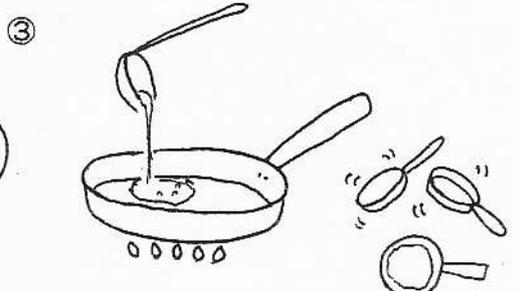
米3合は水分を少し少なめ
にして炊いておく



② よくまぜてね
「かたくりこ+サ」
「きんしたまごが
かたむけにく
なるよ」

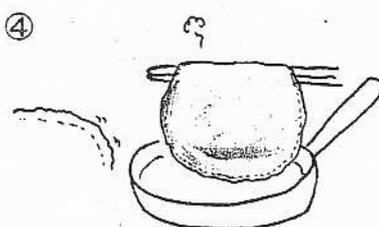
錦糸たまごを作る

錦糸たまごをつくる。
卵を器にわりいれ、さとう
と、小さじ1の水でといた
片栗粉をまぜておく



③ フライパンに薄く油をしき
おたま1ばい分の卵をなが
しこみすばやくフライパン
をかたむけてひろげる

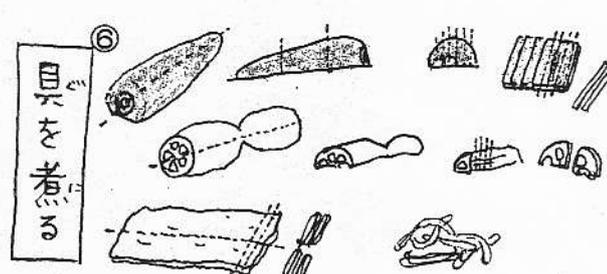
全体に
広がるように!



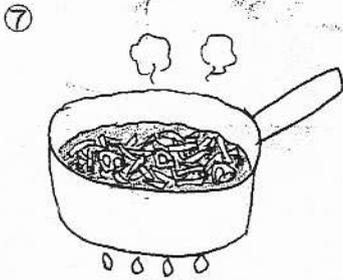
④ まわりがはがれてきたらさ
いばしでやさしくもちあげ
うらがえす。



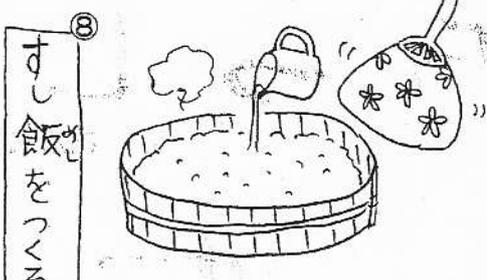
⑤ きぬさやは塩ひとつまみを
入れたお湯でゆでておく



⑥ 具を煮いる
にんじん・あぶらあげは細
切りに、れんこんはうすい
いちよう切りにする

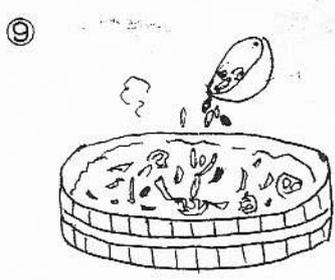


⑦ なべに★の調味料と⑥の野菜とうすぎりにした干ししいたけ、しいたけをつけておいた水をいれて煮汁がなくなるまでにつめる

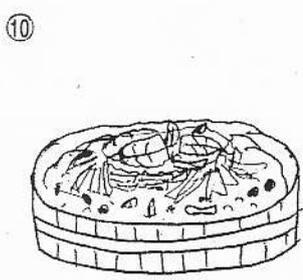


すし飯をつくる

⑧ たきあがったごはんを仰ぎながら寿司酢をまぜる



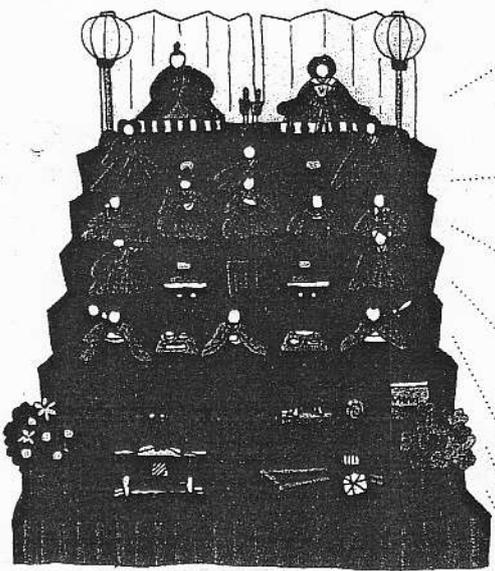
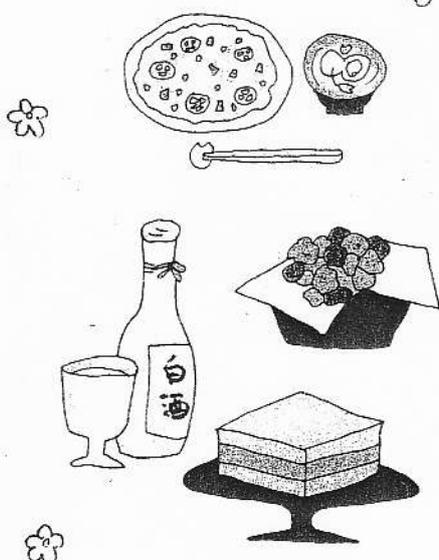
⑨ ごはん⑦の具を入れてまぜる



⑩ ⑨のごはんの上に、錦糸たまご、ゆでえび、桜でんぶ、きぬさやをかざりつける

ひなまつりのごちそう

ちらしずしやはまぐりの
おすいもの、白酒、ひなあられ
ひしもちなど。
はなやかなごちそうで
女の子の成長を祝います。



- 1段/内裏びな
男びなが左、女びなが右。後ろに金屏風、まん中に桃花酒、両脇にほんぼりが置かれる。
- 2段/三人官女
宮仕えの「女官」。中央に盃をのせた三方を持つ女官、左右は鉾子を持つ女官。
- 3段/五人囃子
能の「はやし方」。左から太鼓、大皮鼓、小鼓、笛、謡の5人。
- 4段/隨身(ずいじん)
位の高い「官人」。左に右大臣、右の左大臣。間に御膳と菱餅も。
- 5段/三仕丁(さんじちよう)または衛士(えじ)
宮中の「雑用係」。左に台笠、まん中に番台、右に立傘を持つ。
- 6段/筆筒、長持、鏡台、裁縫箱などの嫁入り道具。
- 7段/駕籠、牛車、重箱などの道具類。

人形について詳しく見てみましょう。
凜とした表情と華やかな佇まい。江戸時代後期に登場したといわれる段飾り。全15人、7段飾りのひな

ひな人形を飾ろう