

かわいく! おいしく! ひなまつり

女の子の成長を願いお祝いをするひなまつり。
彩りはもちろん、見た目もかわいい
特別メニューで、桃の節句をお祝いしましょ♪



ひなまつり 食材の由来

ひし餅の色

ピンク……「魔除け」や「桃」
白……「清浄」や「雪」
緑……「長寿」や「大地」
をイメージさせる色の
組み合わせになっています



あられ団子

昔は貴重だった炭水化物(でんぶん質)を多く含むことから、「永く健康に過ごせるように」という願いが込められているとか。



食べ物半分

食べ方半分

食べ方に着目すれば、安心安全な食は決して高くありません。このページでは秋川牧園による安心安全な商品の紹介や、健康を賢く科学した食べ方に着目した生活提案を行っていきます。



おひなさまご飯 主食1人分:栄養価

エネルギー	293kcal
タンパク質	5.6g



レバーミートボールと ポテトの三色団子 主菜1人分:栄養価

エネルギー	115kcal
タンパク質	4.6g

ブロッコリー、人参 副菜1人分:栄養価

エネルギー	13kcal
タンパク質	1.2g

見た目にも楽しい
ひなまつりメニュー。
親子で一緒に
作ってみてください♪

1人分
食費 **301円**

やさしいキッズナゲット 主菜1人分:栄養価

エネルギー	84kcal
タンパク質	4.4g

ひなまつり白玉汁 汁物1人分:栄養価

エネルギー	32kcal
タンパク質	1.3g

ひなまつりプレートレシピ



1181 凍 356円
やさしいキッズナゲット
150g (税込 384円)
秋川牧園 [9ヶ月]
かぼちゃと人参が入ったハートやクマなど、かわい形のナゲットです。少し甘めの味付け。

鶏肉(国産)、野菜[かぼちゃ(国産)、人参(国産)]、パン粉、砂糖、小麦粉、鶏卵、食塩、さつまいもでん粉、ホワイトペッパー、ガーリックパウダー、衣(パン粉、小麦粉、コーンフラワー、鶏卵、さつまいもでん粉、砂糖、食塩、ブラックペッパー)、揚げ油(なたね油)



1175 凍 500円
レバー入りミートボール
400g (税込 540円)
秋川牧園 [9ヶ月]
若鶏きもを13%配合。甘酢あんにからめたりカレー・シチューの具にもおすすめです。

鶏肉(国産)、鶏肝(鶏肝臓、心臓)(国産)、玉ねぎ(国産)、パン粉、鶏卵、醤油、砂糖、食塩、生姜ペースト、清酒、山芋パウダー、揚げ油(なたね油)



2430 常 381円
梅びしお(チューブ入)
100g (税込 411円)
バンドラファーム [60日] (税込 411円)
つぶれ梅をペースト状にしました。
原材料 梅、塩、しそ

ちらし寿司に!

2812 常 619円 寿司酢 360ml (税込 669円)

林孝太郎造酢 [1年]
純米酢をベースに、北海道の利尻昆布を漬け込んだコクのある寿司酢。
原材料 米酢、粕酢、砂糖、食塩、りんご酢、昆布



レバーミートボールとポテトの三色団子

材料・4人分

【ピンク】
じゃがいも …… 120g
ケチャップ …… 大さじ1.5
マヨネーズ …… 大さじ1/2

【白】
1175 レバーミートボール… 8個
シュレッドチーズ …… 20g

【緑】
じゃがいも …… 120g
ブロッコリー …… 40g
塩 …… 小さじ1/3

作り方

- レバーミートボールを皿に盛り、チーズを乗せてレンジで温める。
- じゃがいもは茹でてマッシュポテトにし、半分にはケチャップとマヨネーズ、もう半分には茹でてみじん切りにしたブロッコリーを混ぜてそれぞれ8等分に丸める。
- ピックまたは竹串にミートボール、赤のマッシュポテト、緑のマッシュポテトを1個ずつ差し、全部で8本作る。

ひなまつり白玉汁

材料・4人分

だんご粉 …… 25g
絹ごし豆腐 …… 25g
青のり …… 少々
2430 梅びしお …… 少々
おつゆのふ …… 4個
混合だし …… 3カップ
薄口醤油 …… 小さじ1
塩 …… 小さじ2/3

作り方

- ボウルにだんご粉と豆腐を入れ、豆腐をつぶしながらよく練り混ぜる。粉っぽさが残っていたら水を少量加えてまとめる。
- ①を半分に分け、一方には青のり、もう一方には梅びしおを混ぜ込み、それぞれ4等分して丸める。
- 沸騰した湯で②の団子を茹で、浮き上がってきたら水に取る。
- 鍋にだし汁を温め、塩と醤油で味付けをしたら③の白玉を加える。
- おふを入れた器に盛り付けて完成。

