

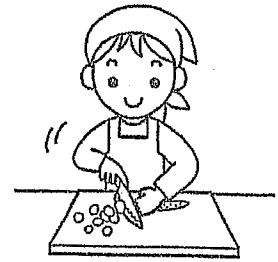
【どらねこ丼】

＜材料＞（4人分）

調味料 }	・ツナ	320g
	・しょうゆ	56ml
	・さとう	32g
	・バター	24g
	・(卵)	80g

*トッピング

- ・ミートボール
- ・味付けのり
- ・グリーンピース 又は 枝豆



＜作り方＞

① 鍋（フライパン）にバターを溶かし油を切ったツナを入れて炒める

② 砂糖・醤油を入れ炒め、味を調える。水分がなくなれば出来上がり！

※くさぶえでは、アレルギーの関係もあり卵を入れないで作ります。卵を入れる場合は、卵をといて、調味料を入れた後、鍋に入れて炒めてください

～トッピング～

- ① 味付けのり・・・ 耳用に三角△に切る（2つ）
ヒゲ用に千切り（6本）
- ② ミートボール・・・ 火を通して1コを半分に切っておく（鼻用）
- ③ グリーンピース・・・ 2個（目）

- ・皿に丸くご飯をのせる
 - ・ご飯の上にツナを敷く
 - ・耳、鼻、目、ヒゲをつける。
- 出来上がり！！

