



ていけばいいなと願っています。一度、私たちの食堂にお越しください。

お誕生・ごん

令和5年2月28日届出分まで

※戸籍届出時に窓口で承諾された方々のみ掲載して います。

お誕生おめでとう

住 所 平田 結乃(ゆ の) ちゃん 女 直基 (別

相内 瑠亜(る あ) ちゃん 女 樹蘭・優華(別

樹(いつき)くん 男 丈典・ ルガィタイン・タオ (本 別 海) 佐藤

舞果(まいか) ちゃん女 雄亮・のぞみ(別 佐藤

渡部 黎(れ い)くん 男 航大・楓(西春別)



お待ちしています!

えびのしそ巻き天ぷら

写真提供 Jミルク

(2人分) 材料 *ブラックタイガー…………6尾 * 白こしょう......少量 * 青じそ 6 枚 A(計量後に冷蔵庫で冷やしておく) *小麦粉.....50g



作り方

- ●エビの背わたを取り、しっぽを残して殻をむいたら、白こしょうをふって青
- 2表面の水分をふき取り、小麦粉(分量外)をうっすら全体にまぶす。
- ③ボウルに氷水をあて、小麦粉、水、牛乳の順に加えて箸でダマが残るくらい に混ぜて衣を作る。②のエビを衣にくぐらせ、170℃に熱したサラダ油で揚
- 4器に盛り、レモンを添える。

※出典:Jミルク乳和食サイト

レシピ:料理家・管理栄養士 小山浩子先生

乳和食公式サイトでは、レシピや調理動画がご覧いただけます。











