まつどっとこむMINI

vol.05

編集:発行/ 松戸市北部地区市民センター指定管理者 東京ドームグループ 株式会社東京ドームファシリティーズ松戸事業所:松戸市上本郷894-4 北松戸マンション201 TEL:047-713-4760

^ֈ֍֍երքներն ^ֈ֍֍երքներն Պաներներն ին Պաներներն հանարաներն հանարաներն հանարաներն հանարաներն հանարաներն հա



写真のお雑煮は市民センターのスタッフが作りました

白味噌仕立ても 美味しいよ!





関東風お雑煮(橋本)

関西風お雑煮(オクラちゃん)

余った

お餅

の活用法



- 少量の油で作る揚げ餅-

<材料(1~2人分)>

お餅・・・・・・2個 サラダ油・・・・・大さじ1 砂糖醤油(お好みで)

醤油・・・・・・大さじ1 砂糖・・・・・・小さじ1



食べたい分だけ!」



中はふんわり!

【作り方】

- ①お餅を小さな角切りにする。
- ②フライパンにサラダ油を入れ、お餅を離して入れる。
- ③弱めの中火で両面焼き色が付くまで焼く。
- ④砂糖醤油を回し掛けて出来上がり。

お雑煮のアンケート結果は「角餅、醬油仕立て、焼いて入れる」が多数でした。また、余ったお餅の活用法として「少量の油で作る揚げ餅」を紹介します (パトン)



みました。 アンケートで聞いて センタースタッフに そこで今回は、市民 です。です。です。でした。だしけに角餅をでいろいろなだの味付けに角餅をといるが多数を

市民センタースタッフへの アンケート結果

結果を示します。

- ■お餅の形
- ■お餅は焼くか?
- ■調味料
- ■だし汁

角餅90%(丸餅10%)

焼く82% (焼かない18%)

醤油仕立て94% (白味噌仕立て6%)

かつおだしが最も多い(以下、

昆布だし、鶏ガラスープ、その他の順)

