くろう料理コンテスト 入賞レシピ

佐野中学校 1年 石川 真帆さんの作品

優良賞

『家族よろこぶ朝ごはん』

- * 梅しらすごはん
- * 野菜たっぷりオムレツ
- * おからとツナのサラダ
- * さつまいものみそ汁
- * りんごヨーグルト



材料(4人分)

- ・ごはん
- 600g
- ・しらす
- 50g
- ・梅干し
- 2個
- ・青じそ
- 4枚
- ・かつお節
- 10g
- ・しょうゆ
- 5 g

作り方

- ① 梅干しの種をとり、たたく。
- ② しそを細切りにする。
- ③ ごはんの上に、しそ、しらす、梅干、か つお節を盛り付ける。お好みでしょう ゆをかける。

材料(4人分)

- 卵
- 4個
- ・チーズ
- 30g
- ・ピーマン
- 1個
- ・にんじん
- 1/3本
- ・コーン
- 40 g

- ・パセリ
- 少々
- ・油
- 大さじ1
- ・塩
- 少々
- ・こしょう
- 小々



作り方

- ① ピーマン, にんじんをみじん切りにする。
- ② フライパンに油を熱し、①とコーンを入れ て炒める。
- ③ 卵をボールに割り入れ,チーズ,塩,こしょ うを入れて混ぜる。
- ④ フライパンで焼く。





材料(4人分)

・おから

50 g

・ツナ

70 g

・きゅうり

1/2本

・マヨネーズ

大さじ3

適量

作り方

- ① きゅうりを薄切りにし、塩でもむ。
- ② ①を絞り水気をきる。
- ③ おからにツナを汁ごと入れ, ②のきゅうり とマヨネーズを入れ混ぜる。

adeux socka

材料(4人分)

・さつまいも 1本

・にんじん

1/3本

・だいこん

100g

・みそ

大さじ2

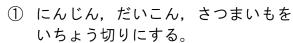
・だし

適量

· 水

600cc

作り方



- ② 鍋に水, ①の野菜を入れ, やわらか くなるまで煮る
- ③ だしとみそを入れる。

材料(4人分)

・ヨーグルト 200g

・りんご

1/2個

・はちみつ

適量



作り方

- ① りんごを角切りにする。
- ② ヨーグルトにりんごを入れ、はちみつを かける