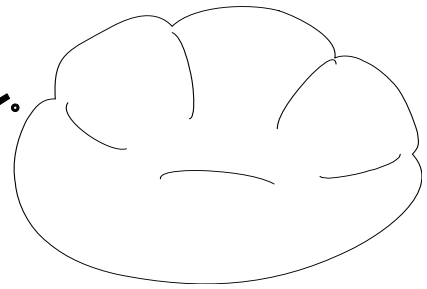


<メロンパン>

メロンパンを作っちゃいます。市販のロールパンを使った簡単メロンパン。

生地をつけてグラニュー糖をまぶして焼くだけです。



材料(8人分)

コンデンスミルク	小さじ1	はくりきこ 薄力粉	80グラム
たまご(ときたまご)	25グラム(1/2コ) (B)	アーモンドパウダー	小さじ15グラム
バニラエッセンス	少々	ベーキングパウダー	小さじ 1/3(1グラム)
ロールパン	8コ		
グラニュー糖	60グラム		
(A) レモンの皮	1/4コ		
無塩バター	40グラム		
たまご(ときたまご)	つやだし用		
グラニュー糖	仕上げ用		



作り方

- ① ボウルに(A)の材料をいれて混ぜます。
- ② 別のボウルに(B)の粉類をふるって合わせ、グラニュー糖とレモンの皮のすりおろしを加えて泡だて器で混ぜます。
- ③ ②の中央をへこませ①を入れゴムベラで混ぜます。
- ④ ③に溶かしバターも加え、手で良く混ぜ合わせて練って生地を作り八等分にします。
- ⑤ ラップに④をはさんで5ミリの厚さにのぼします。ロールパンの上にちょうど、かぶさるくらいの大きさにのぼしたら、ラップをはずし、生地にときたまごをめり、はがれないようにロールパンの上にはいつけます。
- ⑥ バットなどに広げたグラニュー糖を⑤の生地の全体にまぶしつけ、ナイフで格子状のかざりもようをつけます。
- ⑦ 鉄板にクッキングシートをしき⑥をならべ180度のオーブンで12~15分かけて焼きます。

<おたのしみぎょうざ>

ぎょうざの皮でピザの具を包んで焼きます。パリパリの皮と、トロリとろけたチーズと

ひみつの具がとてもおいしいです。

ざいりょう こぶん 材料 (10個分)

ぎょうざの皮	10まい
キャベツ	2まい
ピーマン	1/2 コ
ピザ用チーズ	20グラム
ピザソース	適量



あ あぶら 揚げ油

つく かた (作り方)

- ① キャベツ、ピーマンを千切りにします。
- ② ぎょうざの皮の中央にピザソースをぬりキャベツ、ピーマンひみつの具をそれぞれのせます。
- ④ ぎょうざの皮のまわりの部分に水をつけて包みます。

ちゅうい
注意 はがれないように しっかりとつけましょう。

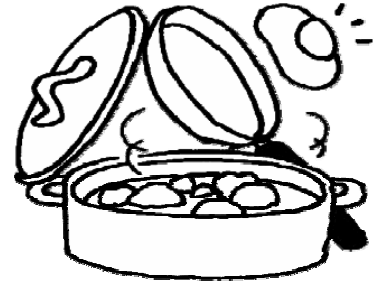
- ⑤ 油 を中温 (170度) に熱し、うすくきつね色になるまで揚げたら出来上がりです。



<ひみつのロールキャベツ>

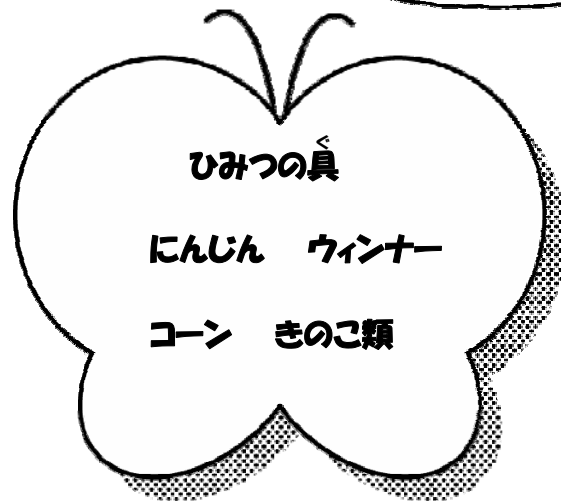
キャベツがトロリとなるくらいまで、スープで煮込みます。

何が入っているかな～？ おたのしみです！ みんなでひみつの具を入れてたのしくつくりましょ
うね。食べる時のおたのしみです。



ざいりょう
材料(4人分)

	ぶたにく	豚ひき肉	300グラム
		たまねぎ	1/2
		たまご	小2コ
A	しお	塩	3グラム
		コショウ	少々
	こ	パン粉	30グラム
		キャベツ	8まい



とじからスープ 600cc

ホールトマト缶詰 2缶

にんにく 1かけ

しお 塩 少々
しょうしょう コショウ 少々

サラダ油 大さじ1はい

つくかた (作り方)

① たまねぎをいためて、ひき肉とまぜます。

たまねぎはみじん切りにし、サラダ油を熱したフライパンで、すきとうるまで炒めて冷まします。

ひき肉は粘りがでるまでよくこね、炒めたたまねぎと(A)を加えてさらに良くねって、8等分し俵形にまとめます。

② キャベツをゆでます。

キャベツは一枚ずつたっぴいのお湯でしんなりゆで、ざるにあげて湯をききます、冷めたら軸の厚みを葉のほうからそぎとります。

③ キャベツで肉だねを包みます。

キャベツは一枚ずつ表側を下、軸を手前にして広げ①の肉だねをのせて手前からきっちりとひと巻きし両側を折いたたんで包みます。

⑤ スープで煮込みます。

(ポイント) なべにきっちりと詰め、動かないように詰めることで煮くずれを防ぐようにします。

(1) なべに③の巻き終わりを下にして並べ入れ、といがらスープを入れ15分位煮込みます。

(2) トマトホールをつぶして別のなべで炒めたにんにく、1かけをいれて7~8分煮ます。

(3) (2)を(1)に加えて4~5分煮て調味料で味を整えます。

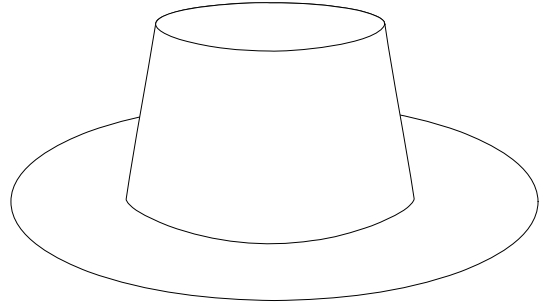
<ジャンボゼリー>

いっぺんに100人分のゼリーを作ります。とっても大きなゼリーです。見たことあるかな？

すごくビックリするはずですよ。みんなで仲良く分け合って食べましょうね。

材料(4人分)

こなかんてん 粉寒天	4グラム
みず 水	1 1/2 カップ
さとう 砂糖	60グラム
アップルジュース	2カップ



- ① 鍋に水1 1/2 カップと粉寒天を火にかけ、かきまぜながら煮たった状態で1~2分煮ます。
- ② 砂糖を加えて煮て、溶けたら火を止めます。アップルジュースを加えて良く混ぜあわせませす
- ③ 鍋底を冷水につけ、あら熱がとれるまで混ぜながら冷やします。水で塗らした容器に流し込み冷蔵庫で冷やし固めます。