

メニュー名

2種の春巻きと、とろ～りスープ

学校名: 静岡県立清水西高等学校

氏名: Wさん

PR文(200字以内)

～感謝の気持ちを届けよう～
私からのメッセージ

毎日毎日ご飯を作ってくれている母に向けてこの料理を作りました。2種類の春巻きを楽しんでもらい、スープも飲んであたたまってもらい、日々の感謝を伝えたいです。



材料		分量(2名分)		作り方と調理時のポイント	
ハムと大葉の春巻き					
春巻皮	2枚	①まな板の上に春巻皮をひき、その上に大葉、ハム、チーズ、大葉をのせる			
ハム	2枚	②大葉の上にマヨネーズをお好みでかける			
スライスチーズ	2枚	③小麦粉を同量の水で溶き、水溶き小麦粉を作っておく。			
大葉	4枚	④のせた具材を巻く。この時、最後の部分に水溶き小麦粉をつける			
マヨネーズ	適量	⑤フライパンに油をひき、弱火で春巻きがこんがり焼けるまで焼く			
油	適量				
小麦粉	適量				
水	適量				
チーズ明太子の春巻き					
春巻皮	2枚	①まな板の上に春巻皮をひき、その上に大葉、スライスチーズ、小さく切った明太子をのせる			
明太子	1本	②明太子の上にマヨネーズをお好みでかける			
スライスチーズ	2枚	③小麦粉を同量の水で溶き、水溶き小麦粉を作っておく。			
大葉	2枚	④のせた具材を巻く。この時、最後の部分に水溶き小麦粉をつける			
マヨネーズ	適量	⑤フライパンに油をひき、弱火で春巻きがこんがり焼けるまで焼く			
油	適量				
水	適量				
小麦粉	適量				
キムチとおもちのスープ					
キムチ	40g	①キムチは粗みじん切り、ニラは約2cmの長さに切り、ねぎはみじん切り、もちはこまかく切る			
もち	1つ	②鍋に水を入れ沸騰したらキムチ、中華スープの素を入れる			
ニラ	1本	③もちを入れ、柔らかくなるまで煮たら、肉、ニラを入れる			
細ねぎ	適量	④最後に溶き卵、すりごまを入れ、ねぎをそえる			
すりごま	大さじ1				
卵	1つ				
水	400cc				
中華スープの素	小さじ1.5				
豚肉	40g				

調理時間

80

【分

※調理時間は2名分を作る合計の調理時間