

雪だるまのハヤシライス🍷

材料	分量(4人分)	下処理
精米	300g(2合)	
豚肉 肩ロース	300g	
たまねぎ	1玉	1cm幅
水	適量	
塩	ひとつまみ	
こしょう	少々	
ミニトマト	2個	
海苔	適量	
ハヤシライスのもと	1箱	

【作り方】

1. 米をとぎ、炊飯する。
2. たまねぎを繊維を断つ向きで1cm幅に切る。
3. たまねぎと豚肉を炒める。塩、こしょうをする。
4. 水を加え、煮込む(弱火)
5. ハヤシライスのもとを加える。
6. 器にご飯を雪だるま型に盛り、ルウを周りにかける。
7. ミニトマトを半分に切り、雪だるまの帽子をつくる。
8. 海苔で顔とボタンをつくる。



クリスマスリース風サラダ🎄

材料	分量(4人分)	下処理
ブロッコリー	1/2株	一口サイズ
きゅうり	1/2本	スライス切り
キャベツ	1/8個	一口サイズ
スイートコーン	20g	
ミニトマト	4個	1/2カット
スライスチーズ	2枚	型抜き
ドレッシング	お好み	

【作り方】

1. ブロッコリー…一口サイズ きゅうり…スライス切り キャベツ…一口サイズに切る。
2. 水を沸かし、野菜を茹で、冷水で冷やし、水気をよく切る。
※コーンが冷凍なら野菜と一緒に茹でる。
ドライパックなら、野菜の水気を切った後に混ぜる。
3. 冷蔵庫で冷やす。
4. ミニトマトを1/2に切る。
5. スライスチーズを星型に型抜く。
6. 野菜をクリスマスリースのように盛り付け、ミニトマトとスライスチーズを飾り付け、ドレッシングをかける。



クリスマスカップケーキ 🍰

材料	分量(6～7人分)	下処理
ホットケーキミックス	150g(1袋)	
卵	1個	
牛乳	110ml	
砂糖	50g	
バター	50g	
紙カップ	6～7枚	
ホイップクリーム	1本	
チョコスプレー	適量	

【作り方】

※ バターを湯せんで溶かしておく。オーブンを180℃に予熱しておく。

1. ボウルに卵を入れてほぐし、牛乳、砂糖を入れて泡だて器でよく混ぜる。
2. ホットケーキミックスを加えて混ぜる。溶かしたバターも加えて混ぜる。
3. 紙カップに生地を6分目まで入れて、予熱しておいた180℃のオーブンで20分～25分焼く。竹串をさして、生地がつかなければ、焼き上がり。
4. カップケーキの熱が取れたら、ホイップクリームを絞り、チョコスプレーをかける。
(お好みで抹茶パウダーやチョコレート菓子を飾り付けして、クリスマスツリーのようにデコレーションしても楽しいです★)

