

# 11月25日1年生

豚の生姜焼き  
味噌汁、ごはん  
チーズケーキ



## 【豚の生姜焼き】

<材料・2人分>

◎生姜焼き用豚肉6~8枚

〔A〕酒 大さじ1/2 ◎生姜しぼり汁 1/2片分 〔B〕◎酒 大さじ1/2 ◎みりん 大さじ1

◎砂糖 大さじ1/2 ◎しょうゆ 大さじ1 ◎おろし生姜 1/2片分

◎サラダ油 大さじ1/2 ◎キャベツ 1/16個 ◎貝われ菜 1/4パック ◎トマト 1/2個

<作り方>

- ① 豚肉は大きい場合は食べやすい長さに切り、〔A〕に10分ほど漬けておく。
- ② キャベツは干切りにして、サッと水に通して水けを切る。貝われ菜は根元を切り落としてサッと洗い、キャベツと合わせておく。トマトは水洗いし、くし形に切る。
- ③ フライパンにサラダ油を強火で熱し、豚肉を炒める。肉の色が変わったら〔B〕を加え、全体にからめるように炒め合わせる。
- ④ 器にキャベツ、貝われ菜を盛り、豚肉を盛り合わせ、トマトを添える。

## 【味噌汁】

<材料・2人分>

◎じゃがいも 1/2個 ◎だし汁 300cc ◎玉ねぎ 1/4個 ◎味噌 適量

<作り方>

- ① じゃがいもは薄切りまたは拍子木切りにし、玉ねぎは薄切りにする。
- ② だし汁でやわらかく煮、味噌を溶き入れる。

## 【チーズケーキ】

<材料・21cm丸>

◎クラッカー 100g ◎無塩バター 大3 ◎生クリーム 1カップ ◎卵 2個

◎クリームチーズ 250g ◎薄力粉 大3 ◎砂糖 1/2カップ ◎レモン汁 大1

<作り方>

- ① 型にペーパーをしく。
- ② クラッカーをすり鉢で粗くつぶし、バターを入れて混ぜ合わせ、型に敷き詰める。
- ③ その他の材料を全部ミキサーにかけ、型に流し入れ、170~180度のオーブンで45~50分焼く。