



10月27日

3年生



ツナとじゃがいものトマト煮 グリーンサラダ ご飯 バナナケーキ

### 【ツナとじゃがいものトマト煮】

<材料・2人分>

◎ツナ缶 1缶(80g) ◎ジャガイモ 3個 ◎たまねぎ 1/2個 ◎トマトの水煮 1/2缶  
◎インゲン 8個 ◎固形スープ 1/2個 ◎塩 少々 ◎黒コショウ 少々

<作り方>

- ① ジャガイモは皮をむいて乱切りにする。玉ねぎは縦半分に切り、横1cmに切って繊維を断つ。トマトの水煮は荒く刻む。
- ② ツナは油をきる。インゲンは筋を取る。
- ③ 鍋に①と固形スープの素、水2カップを入れ、中火にかける。煮立ったら弱火にし、蓋をして20分煮る。
- ④ ②も加えて3~4分間煮る。塩で味を加えて器に盛り、黒コショウを少々ふる。

### 【グリーンサラダ】

<材料・2人分>

◎トマト 1/2個 ◎レタス 2枚 ◎キュウリ 1/4本  
◎酢 大さじ1 ◎サラダ油 大さじ1 ◎しょうゆ 大さじ1 ◎砂糖 大さじ1/2

<作り方>

- ① トマトはくし型切り、キュウリは斜め切りにし、レタスは適当な大きさにちぎる。
- ② ドレッシングの材料を合わせ、きれいに盛り付けた①の上にかける。

### 【バナナケーキ】

<材料・パウンド1個分>

◎ホットケーキミックス 200cc ◎バナナ 2本 ◎牛乳 100cc ◎卵 2個

<作り方>

- ① バナナは飾り用に10切れ残り残りは細かく切る。当な大きさにちぎる。
- ② 材料をすべてよく混ぜて、型に流し込む。
- ③ 180度のオーブンで20~30分焼く。竹串で中心をさして、水分がついてこなければ出来上がり。