



2月13日

2年生



## チーズクロワッサン 具沢山コンソメスープ グリーンサラダ

### 【チーズクロワッサン】

#### ＜材料・4人分＞

◎薄力粉 200g ◎ベーキングパウダー 小さじ1 ◎クリームチーズ 200g ◎バター 5g ◎砂糖 大さじ2  
◎塩 少々 ◎牛乳 適宜 (小さじ1程) ◎卵 1個 ◎卵黄 1個分

#### ＜作り方＞

- ① 薄力粉とベーキングパウダーをボールに合わせてふるい入れておく。
- ② クリームチーズ、バターを切り込み、よく混ぜ、砂糖、塩少々を加える。
- ③ 卵1個と牛乳を加え、ひと塊にしたら、ランブに包んで、冷蔵庫で20分ほど寝かせる。
- ④ 生地を平らにのばし、三角形に切り、端から巻いて形を整える。
- ⑤ 卵黄をぬり、180℃のオーブンで12分焼く。

### 【具沢山コンソメスープ】

#### ＜材料・2人分＞

◎人参 1/6本 ◎椎茸 2個 ◎玉ねぎ 1/6個 ◎インゲン 2本  
◎水 300cc ◎塩コショウ 少々 ◎コンソメ 1個 ◎ベーコン 1枚 ◎ウインナー 1本

#### ＜作り方＞

- ① 椎茸、玉ねぎは薄切り、人参は細切りに、いんげんは筋を取り、小口切りにする。
- ② ウインナーは斜め半分に、ベーコンは1cm幅に切る。
- ③ 鍋にコンソメ・水を入れ火にかけ、沸騰したらウインナー、ベーコン、野菜を入れる。
- ④ 野菜が柔らかくなったら、塩コショウで味を整える。

### 【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。