



2月20日

2年生



## 肉うどん きゅうりの酢の物 いちご大福

### 【肉うどん】

#### <材料・2人分>

◎麺 2玉 ◎豚肉 100g ◎ねぎ 適量 ◎かまぼこ 適量  
〔A〕◎醤油 大さじ1 ◎砂糖 大さじ1  
〔B〕◎だし汁 400cc ◎みりん 大さじ2 ◎醤油 大さじ1・1/2

#### <作り方>

- ① 豚肉を〔A〕の調味料で甘辛く炒める。
- ② 鍋に〔B〕の調味料を入れ煮立ったら、うどんを入れ、ねぎ、かまぼこを加える。
- ③ 器に盛り、①を盛り付ける。

### 【きゅうりの酢の物】

#### <材料・2人分>

◎キュウリ 2/3本 ◎わかめ 大さじ2  
〔A〕◎塩 少々 ◎酢 大さじ1 ◎砂糖 小さじ2 ◎醤油 小さじ1

#### <作り方>

- ① わかめを水につけてもどす。
- ② きゅうりを輪切りにして、塩をふりかける。
- ③ 〔A〕の酢、砂糖、塩、醤油をよく混ぜて、砂糖と塩を溶かす。
- ④ わかめ、きゅうりは水をよくしぼって、③と和える。

### 【いちご大福】

#### <材料・12個分>

〔A〕◎白玉粉 120g ◎水 200cc ◎砂糖 80g ◎塩 少々  
◎いちご 12個 ◎あんこ 適量

#### <作り方>

- ① 〔A〕の材料を耐熱器に入れてよく混ぜ、ラップをして500Wのレンジに3分かける。
- ② 取り出してよく混ぜ、もう一度3分かける。
- ③ パットに片栗粉を薄く広げ、お餅を広げたら12等分する。
- ④ あんこをスプーン1杯ぐらいとイチゴをひとつのせてくるむ。