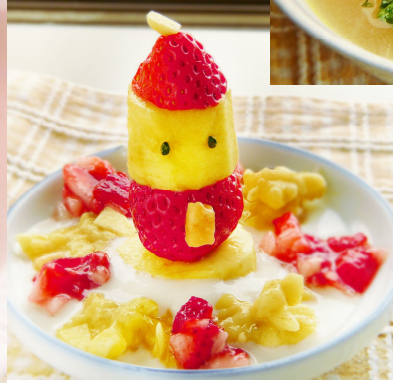




3月12日

1年生



くるくるハムマヨチーズロール コンソメスープ ポテトサラダ いちごとバナナのサンタクロース

### 【くるくるハムマヨチーズロール】

＜材料・2人分＞

◎食パン 4枚 ◎ハム 4枚 ◎スライスチーズ(とろける) 4枚 ◎ケチャップ 小さじ4  
◎マヨネーズ 小さじ2 ◎パセリ 適量 ◎マヨネーズ 適量

＜作り方＞

- ① ケチャップとマヨネーズを混ぜてオーロラソースを作る。食パンにオーロラソースを塗る。
- ② ハムとチーズをのせ、3等分に切り、クルクルと巻いていく。巻き終わりを楊枝で止める。
- ③ オープンの天板にクッキングシートを敷いてパンを並べ、マヨネーズをかける。
- ④ 焦げやすいので薄く焦げ目が付くまで様子を見ながら焼く。
- ⑤ 冷めたら楊枝をはずしても。最後にパセリを散らす。

### 【コンソメスープ】

＜材料・2人分＞

◎人参 1/6本 ◎玉ねぎ 1/6個 ◎ベーコン 1枚 ◎水 300cc ◎塩、コショウ 少々 ◎コンソメ 適量

＜作り方＞

- ① ベーコンは1cm幅に切り、玉ねぎは薄切り、人参はいちょう切りにする。
- ② 鍋にコンソメ・水を入れ火にかけ、沸騰したらベーコン、野菜を入れる。
- ③ 野菜が柔らかくなったら、塩、コショウで味を調える。

### 【ポテトサラダ】

＜材料・2人分＞

◎ジャガイモ 1個 ◎キュウリ 1/2本 ◎ソーセージ 1/2本 ◎マヨネーズ 適量 ◎レタス 1枚 ◎リンゴ 1/8個

＜作り方＞

- ① ジャガイモは皮をむいて一口大に切ってゆでる。
- ② キュウリとソーセージは薄切りに、リンゴは8等分に切って薄切りにする。
- ③ つぶしたジャガイモとキュウリ、リンゴ、マヨネーズを混ぜる。
- ④ レタスの上にポテトサラダを乗せる。

### 【いちごとバナナのサンタクロース】

＜材料・2人分＞

◎いちご 2個 ◎バナナ 4cm分 ◎ごま 4粒 ◎ヨーグルト 適量

＜作り方＞

- ① バナナは皮をむいて2cmに切る。イチゴは横にし、左右等分に切る。バナナは上をイチゴが乗るくらい斜めに切った方が綺麗に見えるが、あまり斜めにするとうちごが乗りにくくなる。
- ② イチゴの上にバナナをのせてはさむ。
- ③ 飾りつける。余ったバナナを小さく切り、ポタン、帽子の飾りにしてイチゴに貼り付ける。
- ④ ごまで目をつける。
- ⑤ 少し深めの皿にバナナを敷き、バナナが隠れない程度まで周囲にヨーグルトを注ぐ。
- ⑥ バナナの上にサンタクロースを乗せて完成。