

きのこ入り蕪玉あんかけうどん ♥♥♥



<材料・2人分>

うどん……2玉
しめじ……1パック
にら……1/2わ
めんつゆ……80cc
水……400cc

《A》
卵……2個
酒……大さじ1/2

《B》
片栗粉……大さじ1
水……大さじ2

- 1 しめじは石づきを除き、小房にわけ、にらは、3cmに切る。
- 2 鍋にめんつゆと水を入れて火にかけ、沸騰したら、しめじを加えてサッと煮る。
混ぜ合わせた《B》を回し入れてとろみをつける。
- 3 《A》の卵に酒を加え、溶いておく。

白菜のごまマヨ和え ♥♥♥

<材料・2人分>

白菜……3枚
《A》
マヨネーズ……大さじ1
醤油……小さじ1
ごま……小さじ2
砂糖……小さじ1/2



- 1 白菜は食べやすい大きさに切り、芯と葉とにわけ、芯のほうからゆでておく。
- 2 白菜の水気をよくきり、《A》の調味料であえる。

11月9日(2年生)

本日のランチメニュー

きのこ入り蕪玉あんかけうどん 白菜のごまマヨ和え



久田学園佐世保女子高等学校

