### 新米をおいしく! 豚の生姜焼き Feel Note



### 【豚の生姜焼き】

- ①豚肉の筋(赤身と脂身の境目)に3~4ケ所 切れ目を入れ、aに約10分漬けておく。
- ②フライパンでサラダ油を熱し、肉を器に盛る時に 表になる側から強火で1分焼き、弱火にして きつね色になるまで焼く。裏返して同じように 焼き、器に盛る。
- ③フライパンの残り汁にbを加えて煮立て、 ②にかける。

### 【もやしのキムチ和え】

- ①もやしは洗って器に取り、ラップをして電子レンジ (600w)で約2分加熱し、冷まし水気をきる。
- ②①、キムチ、スイートコーンを合わせ、 マヨネーズで和える。

### 材料(4人分)

### 【豚の生姜焼き】

- 「●しょうゆ····大さじ1/2 b 砂糖········大さじ1/2 b 砂糖········大さじ1

- ●豚肉ロース生姜焼き用 …………・8枚(300g)●しょうゆ……大さじ2
- ●サラダ油……大さじ1: ●酒……大さじ1
- | ●生姜の搾り汁…小さじ1: | ●生姜の搾り汁…小さじ1

### 【もやしのキムチ和え】--

- ●もやし……1袋(250g) ●キムチ(刻む)·······70g
- ●スイートコーン缶······50g: ●マヨネーズ···大さじ11/2

# FeetNote 新米を おいしく! レタスとミンチの蒸し煮



### [作り方]

- ① ボウルに鶏肉ミンチを入れ、玉ねぎ、パン粉、溶き卵を入れよく混ぜる。
- ②レタスは切らずに3等分に分け、①は半分に 分けておく。下から順にレタス、①を交互に重ね、 一番上にレタスを敷きつめる。
- ③ aを加え、ふたをして煮たったら、中火にして 約10分煮る。
- ④鍋を斜めにしてフライ返しで器に移し、 盛りつける。

### 材料(4人分)

●鶏肉ミンチ ······· 250g
●玉ねぎ(みじん切り)・・・・・・1/2個
●パン粉大さじ2
●溶き卵 ·····1/2個分
●レタス (芯を取り一枚ずつはがす)・・・・・・・1個
「●和風だしの素小さじ1
●水······1½カップ (300㎖)
a ●しょうゆ······大さじ1½
●みりん······大さじ2
_●酒大さじ2

## FUND 新米をおいしく! ちりめんふりかけ



### 【**ちりめんと生姜のふりかけ**】 [1人分] エネルギー:139kcal 塩分:1.8g

### [作り方]

①フライパンでごま油を中火で熱し、 ちりめん、生姜、長ねぎを2分炒め、aの 調味料をからめて火を止め器に盛る。

### 【ちりめんと大葉のふりかけ】

[1人分] エネルギー:161kcal 塩分:1.8g 「作り方]

①フライパンでごま油を中火で熱し、 ちりめん、大葉を炒め、bの調味料を からめ白ごまを振り、火を止め器に盛る。

### 【**ちりめんとアーモンドのふりかけ**】 [1人分] エネルギー: 292kcal 塩分: 2.6g

### [作り方]

- ①電子レンジ対応のお皿にアーモンドダイスを 入れ電子レンジ(600w)で1分30秒加熱する。
- ②フライパンでごま油を中火で熱し、ちりめん、 薬味ねぎを2分炒め、アーモンドダイス、塩を 加え火を止め七味唐辛子を振り器に盛る。

### 材料(4人分)

●ちりめん ····································	208
●生姜(みじん切り)	20
●長ねぎ(みじん切り)	·····1/24
<ul><li>ごま油····································</li></ul>	小さじ2
「●しょうゆ	小さじ1/2
<sup>a</sup> ●みりん····································	小さじ1/2

### 材料(4人分)

<ul><li>ちりめん</li></ul>	
●大葉(みじん切り)	·····20枚
<ul><li>●白ごま</li></ul>	大さじ1/2
●ごま油····································	小さじ2
.[●しょうゆ	小さじ1/2
_●酒······	大さじ1/2

### 材料 (4人分)

●ちりめん	·····20g
●アーモンドダイス	35g
●薬味ねぎ(みじん切り)…	4本
●塩	小さじ1/4
●七味唐辛子	少々
●ごま油····································	小さじ1