

🌸 白菜のあんかけチャーハン 🌸

【材料】

ご飯	400g
卵	1個
小ねぎ	20g
生姜	少々
ラード	20g
塩	少々
こしょう	少々
サラダ油	小さじ1
にんにく	少々
白ねぎ	10g
豚バラ肉(薄切り)	100g
人参	10g
白菜	400g
しめじ	1/2パック



あん	A	水	150g
		鶏ガラスープ(顆粒)	小さじ1
		しょうゆ	大さじ1
		酒	大さじ1
		オイスターソース	大さじ1/2
		砂糖	小さじ1/2
		こしょう	少々
		片栗粉	大さじ1(適宜)

【作り方】

- ①生姜をみじん切り、小ねぎは小口切りにし、卵をわりほぐしておきます。
- ②フライパンにラードを入れ生姜を炒めます。卵を入れ、すぐにご飯を入れて強火で炒め塩、こしょうを少々します。
- ③最後に小ねぎを入れて混ぜ合わせ、皿に盛りつけておきます。
- ④あんを作ります。白ねぎ、にんにくはみじん切り、人参は薄く切ります。しめじはほぐし、豚肉は1cm幅に切ります。白菜は、たて半分にして横向きに2cm幅に切ります。
- ⑤フライパンにサラダ油を入れ、にんにく、白ねぎ、豚肉を炒め、人参、白菜のじくを入れます。
- ⑥しめじと白菜の葉を加えて、さらに炒めます。野菜がしんなりしてきたらAの調味料を全部入れて、最後に水溶性片栗粉でとろみをつけます。
- ⑦③のチャーハンに⑥のあんをかけて出来上がりです。

🌸 桜餅 🌸

【材料】

道明寺粉	100g
お湯	200g
砂糖	30g
食紅(赤)	少々
こしあん	210g
塩漬けの桜の葉	7枚



【作り方】

- ①鍋に湯を200g入れ、砂糖をいれます。食紅は少量の水で溶いて箸につけたものを鍋につけて、好みの色に色づけします。
- ②つぎに沸騰させた①に道明寺粉を入れて、よく混ぜ中火(弱火)にして5分煮て10分蒸らします。
- ③②をバットにとりだし、手水を用意して7等分します。
- ④こしあんも7等分にします。
- ⑤③で④を包み俵がたに形を整えます。
- ⑥桜の葉は水に漬けて塩抜きし④に巻いて出来上がりです。

🌸 白菜漬け 🌸

【材料】

白菜	2枚
すりごま	少々
塩麴	小さじ1強
塩昆布	ひとつまみ
ゆず	少々

【作り方】

- ①袋に白菜を1cm幅に切って、入れます。
- ②すりごま、塩麴、塩昆布、ゆずの千切りを入れてよく揉みます。
- ③少し時間を置いて水気を切って出来上がりです。