

クリスマス・デコレーション・ランチ



第5回いなべ親子料理教室RECIPE

平成29年12月2日(土)

いなべ市藤原文化センター料理教室

講師：M A K O D e g u c h i

NPO法人ヴェリタス

サンタおにぎり

ざいりょう ひとりぶん
【材料】(1人分)

- ・ごはん 0.5合^{ごう}
- ・カニカマ 2本^{ほん}
- ・のり 少々^{しょうしょう}
- ・スライスチーズ 1枚^{まい}

つく かた
【作り方】

- ① ご飯をラップの上に置き、水滴の形に握ります。
^{はん} ご飯をラップの^{うえ} 上に置き、^お 水滴の^{すいてき} 形に^{かたち} 握り^{にぎ} ます。
- ② カニカマの赤い部分をはがしてマヨネーズを^{あか} 糊にして^{ぶぶん} 貼り付け、帽子を作ります。帽子の下の^{のり} 糊にして^は 貼り^つ 付け、^{ぼうし} 帽子の^{つく} 下の^{ぼうし} 下の^{した} の^{ふちど} 縁^{ぶぶん} 取り^{しろ} 部分は^{つか} カニカマの^{つく} 白い^{つく} ところ^{つく} を^{つく} 使って^{つく} 作り^{つく} ます。
- ③ チーズをくりぬき、ひげ・帽子のボンボンを作ります。
- ④ ^{かおがた} 顔型の^{つか} パッチン^{のり} を^{つか} 使って^{のり} 海苔^{かたど} を^{つか} 型^{つか} 取り、^{つか} マヨネ^{つか} ーズ^{つか} を^{つか} 糊^{つか} にして、^{つか} パーツ^{つか} を^{つか} くっ^{つか} つけて^{つか} いきます。



🍳 ウズラたまごの^{ゆき}雪だるま

【材料】(1人分)

- ・うずら^{たまご}卵^こ 2個
- ・チーズ^{しょうしょう} 少々
- ・ニンジン 少々
- ・カニカマ 1つ
- ・黒^{くろ}ゴマ 2つぶ
- ・ピック^{いっぽん} 1本
- ・ケチャップ 少々



【作り方】

① 1つのウズラ^{たまご}卵^{ほう}のとがっている方^{すこ}を少しだけ切^きり取ります。2つ目はとがっている両方^{りょうほう}の端^{はし}を切り取^きります。



② 上^{うえ}が小さくなるように卵^{ちい}の組^{たまご}み合わせ^くを選^あぶとバ^{えら}ランスが良^よくなります。上^{じょうげ}下^げをつなげます。

③ 海^の苔^りパッチンで口^{くち}を型^{かたど}取り、ニ^{さんかく}ンジン^きを△に切^きり鼻^{はな}にします。つまようじで鼻^{はな}を丸^{まる}くくりぬき、カニカマを赤^{あか}い部^ぶ分^{ぶん}だけはがしマフラーにします。



④ ウズラたまごにピック^さを差し、ニ^{はな}ンジン^{たまご}の鼻^{くろ}を卵^きにさし、黒^{くろ}ゴ^めマの目^め、チ^{はな}ーズ^のの鼻^り、海^{くち}苔^のの口^{つまようじ}、ケ^{つまようじ}チャップ^ででほっぺ^たたを爪^{つまようじ}楊^{よう}枝^じでつけます。ボ^{ぶぶん}タン^の部^り分^のの海^{かんせい}苔^せとカニカマのマフラーで完成させます。





リースサラダ

【材料】(1人分)

- ・レタス 1/4
- ・ブロッコリー 1/4
- ・グリーンリーフ 少々
- ・ミニトマト 4・5個
- ・キュウリ 1本
- ・ハム 1~2枚
- ・チーズ 1枚

【作り方】



① ピーラーでキュウリを細く薄く切り、リボンを作ります。

② お皿の上にリース形に野菜を彩り、よく並べてサラダリースを作ります。

③ ハム、チーズを星型や丸型に形を抜き飾る。ミニトマトは半分に切ります。



④ リボンにしたキュウリを1番上に飾ります。





リースハンバーグ1

【材料】(4人分)

- ・^あ合い^{にく}びき肉 400g
- ・^こタマネギ 1/2個
- ・^こパン粉 1/2 カップ
- ・^{ぎゅうにゆう}牛乳 大さじ 1.5
- ・^{しお}塩・^{しょうしょう}コショウ 少々
- ・^{たまご}卵 1個
- ・バター 少々
- ・^{あぶら}油 少々

[ソース] ・ソース 大さじ4 ・ケチャップ 大さじ2

・^{さけ}酒 大さじ1 ・^{さとう}砂糖 大さじ1.5~2

[飾り用] ・^{かざ}ハム 1枚 ・^{よう}チーズ 1枚 ・マヨネーズ 大さじ2 ・ケチャップ 大さじ1

【作り方】

① フライパンにバターを^ひ引き、^{たま}玉ねぎのみじん切りに^ぎ塩・^{しお}コショウを^ふ振り、^{いろ}きつね色になるまで炒めます。パン^こ粉に^{ぎゅうにゆう}牛乳を入れて^い浸して^{ひた}おきます。



② あら^{ねつ}熱を取ったら、^と合い^あびき肉・^{にく}タマネギ・^{たまご}卵・パン^こ粉・^{しお}塩・^いコショウを入れて^ま混ぜます。



③ リース型にハンバーグを^{がた}形作り、^{かたちづく}油を^{あぶら}引いたフライパンで^ひ片面を^{かためん}中火で^{ちゅうび}じっくり^や焼きます。片面が^{かためん}焼けたら、^やひっく



^{かえ}り返して^{よわび}弱火で^やゆっくり^や焼きます。

^や焼けたら^といったん^だ取り出します。



リースハンバーグ2

【作り方続き】

④ ソースを作ります。ハンバーグを焼いたフライパンに

ざいりょう ぜんぶ ま い ふつとう
材料を全部混ぜ入れ沸騰したらハンバーグを入れて味付けします。

⑤ 皿にのせて、型取りしたハムとチーズを飾ります。

この
好みにマヨネーズとケチャップを混ぜたオーロラソー
スをラップに入れ、ゴムをして袋状にし、先をつまようじ
で穴を開け、ストライプ模様にかけます。

⑥ グリーンリーフの上にリースハンバーグをのせて
かんせい
完成です。





コーンスープ

【材料】(4人分)

- ・コーン^{かん}缶 1缶
- ・牛乳^{ぎゅうにゅう} コーン缶と同分量^{どうぶんりょう}
- ・塩^{しお} 少々^{しょうしょう}
- ・パセリ^{しょうしょう} 少々
- ・バター^{おお} 大さじ1



【作り方】

- ① コーン缶^{かん}を鍋^{なべ}に入れ^い同量^{どうりょう}の牛乳^{ぎゅうにゅう}も入れ、火^ひをつけます。



- ② 中火^{ちゅうび}で混ぜながら^ま温め^{あた}、塩^{しお}・バターを^い入れ^{あじつ}味付け^{あじつ}します。

- ③ パセリ^{すこ}を少しかけて^{かんせい}完成^{かんせい}です。





マシュマロ de トナカイ

【材料】(2個分)

- ・マシュマロ 2個
- ・チョコレートソース 少々
- ・ヒマワリの種チョコ 2粒
- ・小枝チョコ 4本

【作り方】

- ① マシュマロを用意します。
- ② 耳・鼻になる場所に、爪楊枝で穴を開けます。
- ③ 爪楊枝でチョコソースを目になるように描きます。
- ④ 小枝を耳になるように穴にさします。
- ⑤ ヒマワリの種チョコを鼻にさしたり、チョコソースでついたりします。



🍓 いちごのサンタクロース

【材料】(2個分)

・イチゴ ^{つぶ} 2粒 ・生クリーム ^{なま} ^{てきりよう} 適量 ・黒ゴマ ^{くろ} ^{しょうしょう} 少々



【作り方】

- ① イチゴのヘタを取り、^と2等分する^{とうぶん}ように切ります。^き
- ② イチゴの^{あいだ}間に^{なま}生クリームをぬります。てっぺんにも^{なま}生クリームをつけます。
- ③ ^{くろ}黒ゴマを^め目にしてくっつけます。

