



# キッズクッキング



平成 29 年 12 月 9 日

4 人分

	ざいりょう	ぶんりょう	つくりかた
ライスツリー	ごはん さけフレーク しろごま えだまめ しお・こしょう	320 グラム てきりょう てきりょう てきりょう てきりょう	1. えだまめをこまかくきざむ。 2. ごはんをはんぶんにかけて、はんぶんにはさけフレークとしろごま、のこりのはんぶんにはきざんだえだまめをまぜこみ、しお・こしょうであじをととのえる。 3. ほしがたでかたちをつくったらかさねていくとライスツリーのかんせい！
トナカイカップケーキ(やくづこぶん)	ホットケーキミックス バター たまご ぎゅうにゅう バニラエッセンス  【かざりょう】 チョコレート なまクリーム チョコペン マーブルチョコ	150 グラム 30 グラム 3 こ 100 ミリリットル しょうしょう  1 まい 1 こ 1 ほん 7 こ	1. ボウルにたまごをわってまぜる。ぎゅうにゅう、とかしたバターをいれてまぜ、ホットケーキミックスをいれてさらによくまぜる。 2. バニラエッセンスをすこしいれて、180 どのオーブンで 23 ぶんやく。 3. かざりょうのチョコペンでトナカイのつのと、めをクッキングシートにかいておき、れいぞうこでひやす。 4. チョコレートをゆせんでとかし、なまクリームをまぜる。 5. やきあがったカップケーキをさまして、④をながしこみ、れいぞうこでひやす。 6. かためておいたつのと、めをかざりつけたらできあがり！



◆ りょうりをする時は、かたづけをするまでが「おりょうり」です。さいごまで きちんと かたづけましょう。

ピリからチキン

とりてばもと  
 にんにくのすりおろし  
 しょうがのしぼりじる  
 いちみつがらし  
 れもんのしぼりじる  
 しょうゆ  
 カレーこ  
 しお  
 くろこしょう  
 こむぎこ

★

12ほん  
 1かけ  
 こさじ1  
 こさじ1  
 おおさじ1  
 おおさじ1  
 おおさじ1  
 こさじ1 とはんぶん  
 しょうしょう  
 おおさじ3

1. ★のざいりょうをまぜて、あらってみずをふいておいたてばもとをいれて、もみもみして 30 ふんおいておく。
2. ①に、こむぎこをうすくつけて、170 どでやく 10 ふんあげる。
3. おいしそうないろになったらかんせい！