親子でチャレンジ！

材料がほんの少しで、作り方がとても簡単なレシピです。この春休み、親子でぜひチャレンジしてください。（ざっくり、だいたい、の加減で、我が家の味にしてください！）

ほうれん草とベーコンのサラダ
〈材料〉
ほうれん草　ベーコン　マヨネーズ
〈作り方〉
ほうれん草をゆでる。ベーコンは、切って炒め、冷ます。ほうれん草とベーコン、マヨネーズをあえて完成。

ほうれん草と納豆のあえもの
〈材料〉
ほうれん草　納豆　しょうゆ
〈作り方〉
ほうれん草をゆでる。納豆としょうゆであえる

竹輪のケチャップいため
〈材料〉
竹輪　ケチャップ　粉チーズ
〈作り方〉
竹輪を食べやすい大きさに切る。フライパンで竹輪をいため、ケチャップで味付けをする。もりつけたら、好みで粉チーズでふる。

家の人気メニューに仲間入り！？

キムチ汁
〈材料〉
白菜キムチ（和風がマイルドで食べやすい）　ニラ　豚肉スライス　しょうゆ
〈作り方〉
ニラを切る。なべに水を入れてわかし、豚肉を入れる。火がとおったら、キムチ、ニラを入れる。しょうゆで味をととのえ、最後にごま油を少し入れる。

鶏肉の味噌マヨネーズ焼き
〈材料〉
鶏もも肉　　３００ｇ
マヨネーズ　４０ｇ　味噌　２０ｇ
とけるチーズ、酒、パン粉　適量
〈作り方〉
味噌とマヨネーズを混ぜ、酒でゆるくする。鶏肉につけこみ、上にチーズ、パン粉をのせてオーブンで鶏肉に火が通るまで焼く。

きゅうりのナムル
〈材料〉
きゅうり　きざみこんぶ　しょうゆ
ごま油
〈作り方〉
きゅうりを乱切りする。きざみこんぶ、しょうゆ、ごま油を混ぜ完成。