

11月の「お料理」レシピ その1

お料理活動「さつまいも入り豚汁」ランチパーティ

● 材 料 ● (4人分)

- | | |
|---------------|------------------------------|
| ・豚肉(こまぎれ)100g | ・油揚げ(小) 1枚 |
| ・大根 10センチ位 | ・ささがきごぼう 15センチ位(冷凍ものを使用しました) |
| ・人参 1/2本 | ・だしの素 適宜 |
| ・さつまいも(中) 1本 | ・味噌 適宜(青グループの手作り味噌を使いました) |
| ・しめじ 1/2袋 | |

● 作り方 ●



- ① サツマイモを皮付きのまま、小さい乱切りにして水に晒す
- ② 大根と人参と油揚げを短冊切りにする
- ③ しめじを食べやすい大きさに分けておく
- ④ ①、②の根菜を水から茹で、火が通ったら豚肉を入れ、さらに油揚げ、しめじを入れる
- ⑤ 火が通ったらだしの素と味噌を入れ、味を調えたらできあがり。



11月の「お料理」レシピ その2

11月16日開催のカッファ♡マリヤで作りました

火を使わずに「クリスマスケーキ」を作ろう！

材料 市販のスポンジケーキの台（2枚入りの内1枚）
市販のホイップ済み生クリーム 1本
ガムシロップ（アイスコーヒー用ポーション1個）
トッピング用チョコやイチゴなどお好みで



① 市販のスポンジ台を
3cm幅程度に切る



② 料やお椀、紙皿など出来上がりがドーム型になるような容器を用意する。
器の内側に①で切ったスポンジを隙間なく敷き詰めていく（この時、容器の縁からはみ出た部分は取っておく。）



③ 敷き詰めた②にガムシロップを塗り、その上に生クリームを塗る
イチゴやバナナ、ミカンの缶詰めなど、果物を挟むときは、ここで入れて、さらにクリームを塗る。



④ ①で切っておいたスポンジを更に重ねて並べ、③と同様にクリーム、果物等を挟んでいく
ここで、中心部にくぼみができていたら、②のスポンジの切れ端で埋めておく。
スポンジがなくなるまで②③④を繰り返す。



⑤ スポンジをすべて敷き終わったら皿にひっくり返すと、ドーム型のケーキが出来上がる。
クリームを塗って、お好みのトッピングをすれば、出来上がり！



完成！