つくってみよう！

ホワイトツリー

＝材　料＝　（３～４人分）

・ミニシュークリーム・・・・２袋
・ホワイトチョコレート・・・１００ｇ
　※抹茶チョコでもＯＫ
・牛乳・・・・・・・・・・５０ｃｃ
・ホイップクリーム・・・・１本
◎粉糖・・・・・・・・・・・適量
◎アザランなどの飾り・・・適宜
◎星のオーナメント
　※◎はなくても大丈夫ですが、
　あった方が華やかです。

＝作り方＝

①ホワイトチョコレートに牛乳を入れ溶かし、シュークリームに絡ませチョコレートを乾かす。
②乾いたシュークリームをお皿に丸くのせ、つなぎ目を余ったチョコかホイップクリームで固定する。
③ピラミット状に重ね、上から残ったチョコレートをかける。
④ツリーのリボンのように生クリームを搾り粉糖をかけアザランなどで飾る。

アメリカンドッグでトナカイ

＝材　料(6個分)＝

・冷凍ミニアメリカンドッグ
　・・・・・・・６個
・プレッツェルまたは、プリッツ
　・・・・・・６こ(本)
・黒ごま・・・・・・・・１２個
・スライスチーズ・・・　１枚
　※少し寂しくなりますが、ケチャップで代用可。
・ケチャップ・・・・・・少々

＝作り方＝

①アメリカンドッグは表示通りに温める。
②プリッツは、１本を長め２本と短め２本に折る。
③プレッツェルは半分に折る。折った物は、棒が付いていない丸い方の両端にさす。
④チーズは、小さいボタンくらいに型抜く。
⑤黒ごまで目を付け棒に近いところにチーズ、その中にケチャップで口をかく。

※山梨県のホームページには，朝食レシピが載っています。参考にしてください。

一口なます【ひとくち】

＝材　料(4人分)＝

・だいこん・・・　１２０ｇ
・にんじん・・・　　４０ｇ
・きゅうり・・・　　１本
・塩　　・・・ひとつまみ

【Ａ】
・酢　・・大さじ５
・砂糖・・大さじ３

＝作り方＝

①だいこん，にんじんは千切りにし，塩をふる。水分がでたら軽く絞り，【Ａ】に１０分漬け込む。
　※千切りピーラーですると簡単です。
②きゅうりは，ピーラーでリボン状に切る。
③ ②のきゅうりで①を巻く。

市松模様のちくわとチーズ

＝材　料(2人分)＝

・プロセスチーズ・・・・・　２個
・ちくわ・・・・・・・・・　２本
・のり・・・・・・・・・・・適宜

＝作り方＝

①ちくわを、１／４の縦長に切る。
②チーズもちくわと同じくらいの太さの縦長に切る。
③ちくわとチーズを交互に二つのせ、市松模様になるようにして、海苔で巻き４等分に切る。

レンチン錦卵【にしきたまご】

＝材　料＝

・卵（ゆで卵）・・・２個
・上白糖　・・・小さじ２
・小さいおにぎり型
　（動物型など）

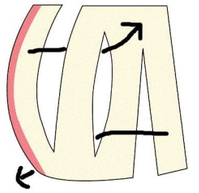
＝作り方＝

①ゆで卵を手で割って白身と黄身に分け，ザルで裏ごしする。
②それぞれに砂糖を分量の半分ずつ混ぜ，白身・黄身の順で型に入れ，ラップなどで上から少し押さえる。
③レンジで３０秒（６００Ｗ）加熱する。

結びかまぼこ【むすび】

＝材　料＝

・１ｃｍカットかまぼこ・・８枚

＝作り方＝

①１ｃｍ幅に切ったかまぼこを用意し，中央と両端に切り目を入れる。
②矢印のように両側から中央へ差し込む。