



「ぶたぶたと秘密のアップルパイ」から

## アップルパイ

### 材料（4人分）

パイシート（10cm×10cm）	4枚
りんご	2個
砂糖	30～40g
レモン果汁	小さじ1
無塩バター	大さじ1/2
シナモン（好みで）	少々

### 作り方

- ① りんごを良く洗い、皮を剥き、芯を取り除く。  
7、8mmの厚さのイチヨウ切りにする。
- ② 鍋にバター溶かし、①を炒めてから砂糖・レモン果汁を入れゆっくり弱火で煮ていく。焦がさないように、時々火加減を調整しながら、様子を見ていく。  
りんごが透明になりはじめたら、水分を飛ばし仕上げる。  
\*シナモンを入れる場合は最後に振って混ぜる。
- ③ パイシートの半分に②をのせる。このときシートのふちを残すようにする。  
シートを折りたたんでふちをしっかりとフォークか指で押さえる。  
パイシート真ん中に切り込みを入れる。
- ④ 200℃～210℃ぐらいのオーブンで10分～13分ほどこんがり焼く。



作ってみてね・・・(\*^\_^\*)



「給食のおにいさん」から

## くじ引きハンバーグ

材料（4個分）

豚ひき肉	320g～350g	}	★
たまねぎ	160g～170g		
赤ワイン	小さじ1		
牛乳	40cc		
パン粉	16g～20g（堅さで調整）		
塩	少々		
こしょう	〃		
粉チーズ	小さじ1		

中の具は、給食はコーン（友情運）・にんじん（健康運）・えだまめ（勉強運）にしましたが、お好みでチーズ・ウィンナーなど楽しみましょう！！

ケチャップ	大さじ1弱	}	◎
ウスターソース	小さじ1		
赤ワイン	小さじ1.5		
しょうゆ	少々		
みりん	小さじ1弱		
砂糖	少々		

作り方は、裏にあります！

## 作り方

★マークでハンバーグをつくる。

- ① 玉ねぎはみじん切りしておく。
- ② にんじんはいちょう切りでもかわいい型で抜いても良い。  
下ゆでしておく。  
えだまめ、コーンも下ゆでしておく。
- ③ 豚ひき肉と①と調味料を合わせて良くこねる。
- ④ ③を4等分にしたら、②の具をランダムに真ん中に入れ、見えないようにきれいに形を作る。
- ⑤ フライパンかオーブンで焼いていく。
- ⑥ ◎マークの調味料を鍋に入れ煮込む。  
ハンバーグにかけて食べる。



具を変えて楽しみましょう♪



「王さまレストラン」から

# チーズトースト

## 材料（4個分）

- |            |          |
|------------|----------|
| 食パン        | 4枚（4枚切り） |
| チェダーチーズ    | 20g～30g  |
| ナチュラルチーズ   | 20g～30g  |
| マーガリン（好みで） |          |

## 作り方

- ① 2種類のチーズ混ぜておく。  
（チーズが細かくなって無いチーズの場合は、先に包丁で切っておく。）
- ② 食パンにマーガリンをぬって①をのせる。
- ③ ②をトースターで焼く。



「異世界食堂」から

## ポークチャップ

### 材料(4人分)

豚肉ロース(しょうが焼き用)	4枚	
トマトケチャップ	大さじ 4	} ★
しょうゆ	小さじ 2	
みりん	小さじ 1	
酒	小さじ 1	
にんにく	少々	
しょうが	少々	
アップルソース	大さじ 1	
たまねぎ	40 g	

### 作り方

- ① ★の調味料を混ぜておく。  
たまねぎはスライスに切る。
- ② ①に豚肉を入れ漬け込む。
- ③ 天板に敷き、オーブンで焼く。  
焦げ目が気になる時は、アルミホイルをかぶせて調整する。