



おはようございます
おはようございます

くぎょうざの作り方

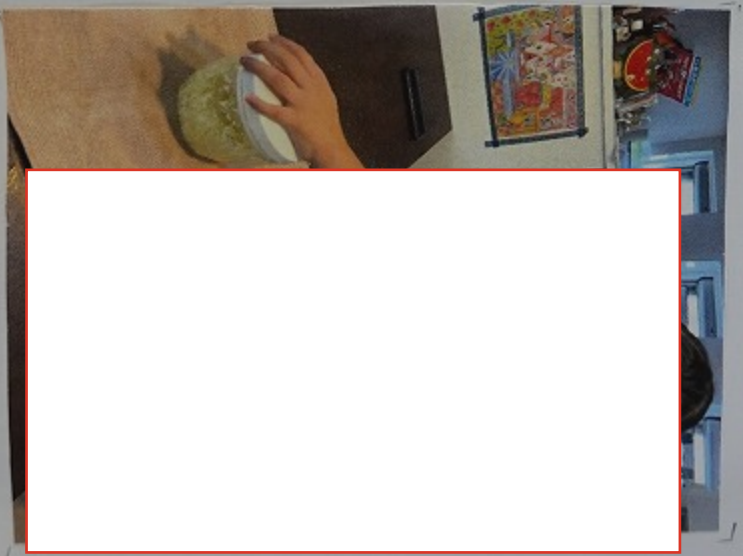
① ざい米斗を用意する



- ① キャベツ 150グラム
- ② ニラ 20グラム
- ③ うたひき肉 100グラム
- ④ さいおろしにん肉 小さじ1
- ⑤ さいおろししょうが 小さじ1
- ⑥ とりがらす フォ小、さじ1
- ⑦ お酒 大さじ1
- ⑧ みりん 大さじ1
- ⑨ オイスターソース 大さじ1
- ⑩ こまあらい 大さじ1
- ⑪ 水 大さじ1
- ⑫ ぎょうざのかわ 17まい

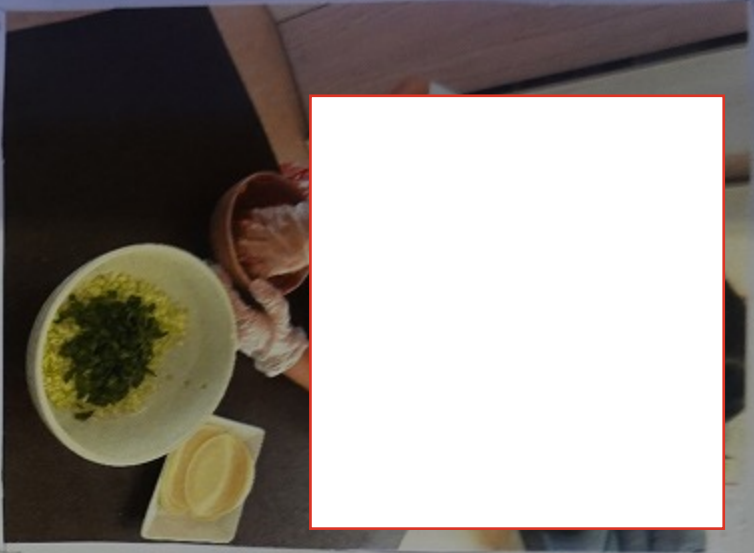
② ニラとキャベツをみじん切りにする。たいねっポカウルに入れて、ラップをかはけずに、600W電子レンジで、2分かけると、あらねっとする。

キャベツがたたくてみじん切りにするのかわずかしかった。



③ ホバウルにうたひき肉と④～⑩を入れませる。





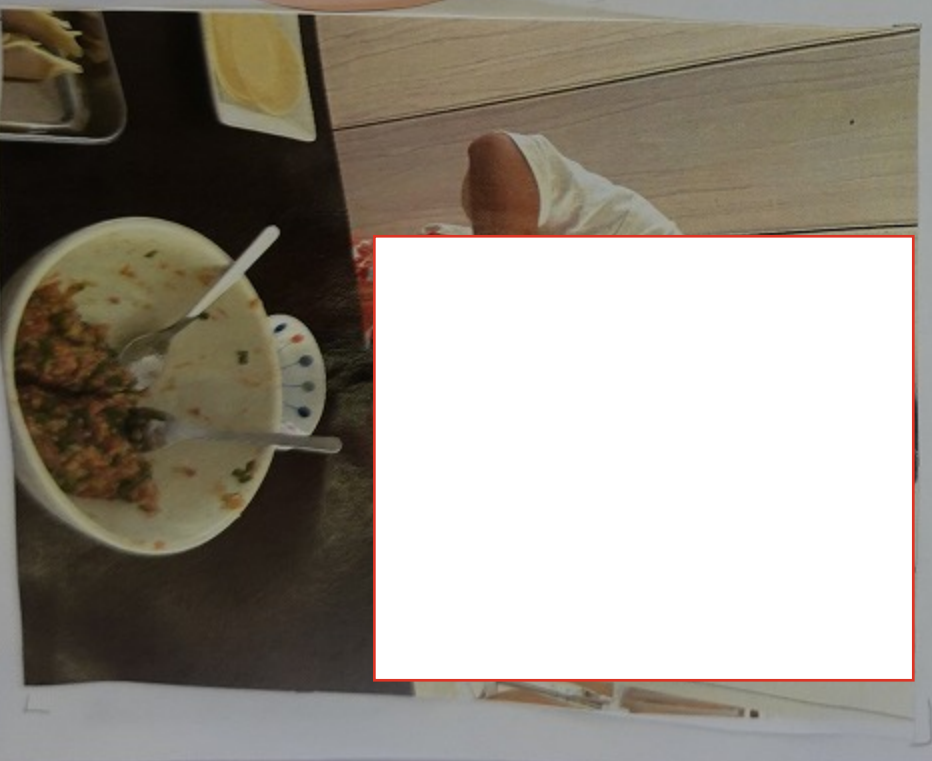
④ ②と③を合わせて、全体が
なじむまでよく混ぜます。

スクイーズしたいにちわらかえて
気持ちよかったです。



⑤ ④をぎょうざのかわりにのせ、
うちんちんに水をつけてツツみま
す。

ゆは、ぎょうざのひだを作るのが、
かしかたがでだんだん上手に
なるようになった。



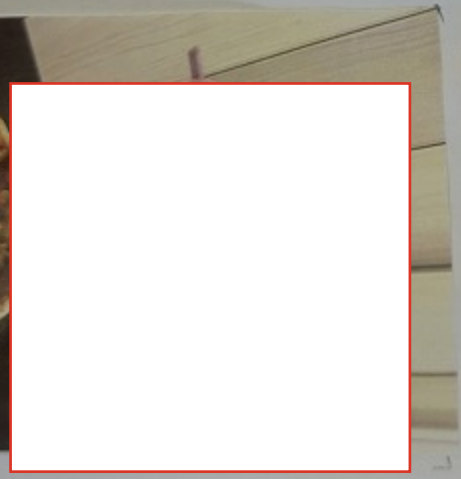
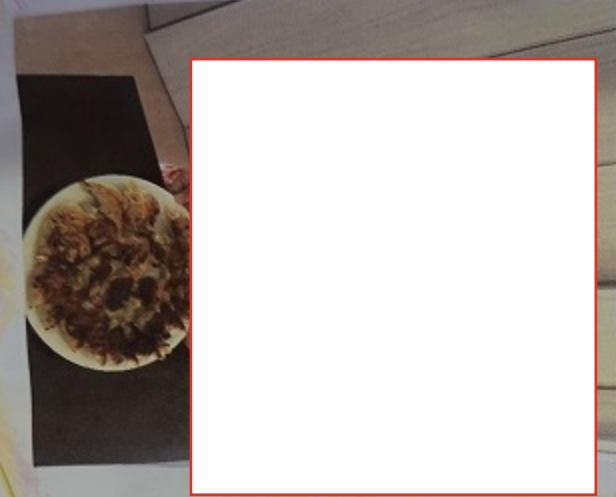


6 中火にしたフライパンに
 サラダ油を引き色を
 揚げた後、フライパンを
 中火のまま、強火で
 焼くまで、強火で、むし
 びたして、むしびにする。

焼きあがり！



7 水気がなくなり中まで
 火が通たら、火からおろし
 おさらにもりつけ、できあがり。



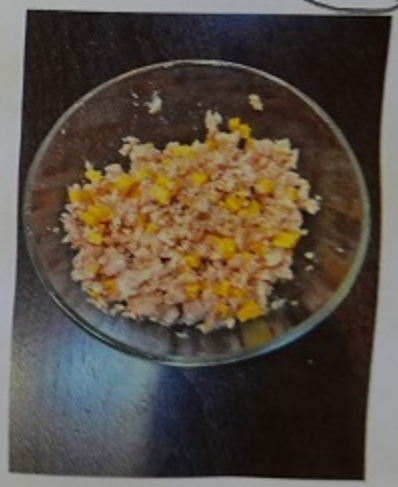
自分で作るとは、
 あいしかたは、じゆていしては
 上手にできたと思う

くらがぼうさい米斗で作ってみた

(A)



(B)



(キャベツのかわりにきゅうり)

- かんそう-

きゅうりがびりぱり

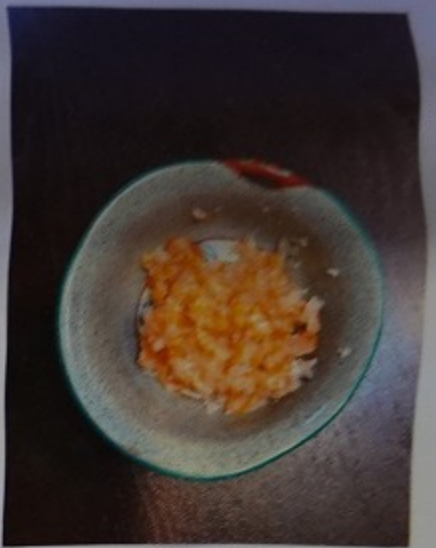
して、おいしかた

(ウインナーとチーズ)

- かんそう-

チーズがとけて

おいしかた



①D



えびとみじん

ミックスとポテト

-かんそー-

-かんそー-

えび(みじん)とみじん

ポテトとミックス

おいしかった

かた

〈作ってみて〉

4つのきょうざの中で一番おいしかたのは、⑤のきょうざだった。
ふっらのきょうざもおいしかたが、
アレンジしてもおいしくできたので、
また新しい糸組み合わせも考え
みたい。

〈タシ作り〉

- | | | |
|------------|----|---|
| ① チョコ | 1位 | ③ |
| ② ショウゆ | 2位 | ② |
| ③ ブレック(香味) | 3位 | ④ |
| ④ ミネロネ | 4位 | ① |

ブレックがおいしかった。
かきくは、ミネロネがあらぬ
といていた。
次は、チョコはちみつをためて
みたい。