



2人分

2月1回

今週のレシピは
フードスタイリスト
かわい あすか
河合 明日香さん



辻学園調理・製菓専門学校
卒業、調理師免許取得。生協の料理撮影や百貨店のカタログ撮影も手がける。

3日分の献立 (おまかせ) セット

ハッシュタグ「#3日分の献立セット」をつけて、SNS投稿してみてね。

	品名	1日目	2日目	3日目	使用量
冷凍	チーズ入り生ハンバーグ 使用量を前日から冷蔵庫に入れて解凍		2個		全量
	紅鮭スモークサーモン 使用量を前日から冷蔵庫に入れて解凍		1袋		全量
	太刀魚切身 使用量を前日から冷蔵庫に入れて解凍			2切	全量
冷蔵	本格揚げないごちそう酢豚(香醋仕立て)	1セット			全量
	生きくらげ	1袋			全量
	生協のきのこセット		えのき 1袋 しいたけ 1袋	ぶなしめじ 1袋 エリンギ 1袋	全量
	旨辛ごぼうスティック			1パック	全量
青果	ベビーリーフ		1袋		全量
	人参		1/2本	1本	1+1/2本
	たまねぎ		1/2個	1/2個	1個
	ピーマン			1/2袋	1/2袋
常温	デミグラスソース		1缶		全量

ご自宅で用意する調味料

・こしょう ・ごま ・ごま油 ・しょうゆ ・みりん ・オリーブオイル
・ケチャップ ・サラダ油 ・中華スープの素 ・塩 ・小麦粉 ・砂糖
・酒 ・酢 ・ブラックペッパー(お好み)

ご自宅で用意する食材

・卵(1個)

お忘れなく!

●まずは **段取りメモ** をチェック

●電子レンジは600Wを使用

●青果物はお届けにばらつきがあるため、
使用量や調味料はお好みで調整ください。

今回の
レシピを
評価してね♪



スマホで
レシピを
CHECK!



揚げない ごちそう酢豚

約15分

生きくらげと溶き卵の 中華スープ

8分

① サブの溶き卵は、しっかり沸騰しているところに細く垂らすようにまわし入れるとふんわり仕上がります。

1日目

417kcal
(1人分)



『揚げないごちそう酢豚』

材料

●本格揚げないごちそう酢豚(香醋仕立て) ...1セット
・ごま油 大さじ1

作り方

①包材通りに調理する。

『生きくらげと溶き卵の中華スープ』

材料

●生きくらげ 1袋
・卵 1個

A

・水 400ml
・中華スープの素 小さじ2
・ごま油 小さじ1
・しょうゆ 小さじ1/2

作り方

①生きくらげは水洗いして小さめのひと口大に切る。
②鍋にAを入れて中火にかけ、沸騰したら①を入れて3分加熱する。卵を溶き入れ、卵が浮いてきたら火をとめる。

明日の下準備 ※ チーズ入り生ハンバーグ、紅鮭スモークサーモンは冷蔵庫に移して解凍しておく

メイン
サブ

チーズ入り煮込みハンバーグ

16分

サーモンサラダ

9分

- ！メインはデミグラスソース缶を使うことで、短い煮込み時間でも本格派の味わいに！
- ！デミグラスソースが余った時は、白ご飯にかけてチーズをのせてトースターで焼き目がつくまで焼けば、簡単ドリアに変身♪



2日目
602kcal (1人分)

段取りメモ

メインの①、サブの①で食材の下準備→メインを煮込んでいる間に→サブを仕上げる

『チーズ入り煮込みハンバーグ』

- 材料
- 前日解凍 チーズ入り生ハンバーグ……………2個
 - 人参……………1/2本
 - えのき……………1袋
 - しいたけ……………1袋
 - ・サラダ油……………大さじ1
- A
- デミグラスソース……………1缶
 - ・水……………150ml
 - ・ケチャップ……………大さじ2

- 作り方
- ①人参は幅8mmの半月切りにする。しいたけは幅5mmのうす切りにする。えのきは長さを半分に切って手でさく。
 - ②フライパンにサラダ油を中火で熱し、解凍した生ハンバーグ、人参を並べてふたをする。中火のまま片面を1分焼き、弱火にしてさらに2分焼く。
 - ③こげ目がついたら②を裏返してしいたけ、えのきを加え、ふたをしてさらに弱火のまま3分蒸し焼きにする。Aを加えて中火にし、沸騰したらふたをしたまま3分煮込む。

『サーモンサラダ』

- 材料
- 前日解凍 紅鮭スモークサーモン……………1袋
 - ペペーリーフ……………1袋
 - たまねぎ……………1/2個
 - ・水……………適量
 - ・ブラックペッパー……………お好み
- A
- ・酢……………大さじ1
 - ・オリーブオイル……………大さじ1
 - ・塩……………少々

- 作り方
- ①たまねぎは繊維に沿って幅2mmのうす切りにし、水に5分さらして水気を切る。ペペーリーフはさっと水洗いして水気を切る。
 - ②①、解凍したサーモンを器に盛り付け、混ぜ合わせたAをかける。お好みでブラックペッパーをふる。

明日の下準備 》》 太刀魚切身は冷蔵庫に移して解凍しておく

メイン
サブ1
サブ2

太刀魚のソテー 和風玉ねぎソース

23分

人参の塩きんぴら

9分

旨辛ごぼうスティック

6分

- ！メインの太刀魚は、多めの油で焼くことで外はカリッと中はふっくら仕上がります。



3日目
559kcal (1人分)

段取りメモ

サブ1の①、メインの①、②で食材の下準備→メインを焼いている間に→サブ2、サブ1を仕上げる→メインを仕上げる

『太刀魚のソテー 和風玉ねぎソース』

- 材料
- 前日解凍 太刀魚切身……………2切
 - たまねぎ……………1/2個
 - ピーマン……………1/2袋
 - ぶなしめじ……………1袋
 - エリンギ……………1袋
 - ・サラダ油……………大さじ2
 - ・小麦粉……………適量
 - ・塩……………少々
 - ・こしょう……………少々
- A
- ・水……………大さじ1
 - ・しょうゆ……………大さじ1
 - ・みりん……………大さじ1
 - ・酒……………大さじ1
 - ・砂糖……………小さじ1

- 作り方
- ①ピーマンは縦半分に切り、エリンギは縦半分に手でさく。ぶなしめじは小房に分ける。
 - ②たまねぎはすりおろす。解凍した太刀魚は水気を拭きとって塩・こしょうを両面にふって小麦粉をまぶす。
 - ③フライパンにサラダ油(大さじ1)を強火で熱し、①を裏返ししながら4分ほど焼き、皿に盛り付ける。
 - ④フライパンをさっと拭き、サラダ油(大さじ1)を中火で熱し、太刀魚を片面3分焼く。裏返してさらに2分焼いて③の皿に盛り付ける。
 - ⑤フライパンをさっと拭き、すりおろしたたまねぎ、Aを入れて中火にかけ、ふたをせずに2分ほど煮詰める。④にかける。

『人参の塩きんぴら』

- 材料
- 人参……………1本
 - ・塩……………小さじ1/3
- A
- ・ごま油……………小さじ2
 - ・ごま……………小さじ2

- 作り方
- ①人参は長さを5cmほどに切り、幅3mmの細切りにする。
 - ②耐熱容器に①、塩を入れて混ぜる。ラップをし、電子レンジ(600W)で2分加熱する。Aを加えて和える。

『旨辛ごぼうスティック』

- 材料
- 旨辛ごぼうスティック……………1パック

- 作り方
- ①アルミホイルの上にごぼうスティックを並べ、トースターでかるく焼く。