



2人分

6月2回

今週のレシピは
フードコーディネーター
倉 麻里子さん



北陸学院短期大学食物栄養学科卒業。TV番組やデパートの撮影に携わる傍ら、趣味は野菜作りやお菓子作りと多彩。

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	白身魚の甘ロチリソース(ソース付き)		1袋		全量
	若どりもも肉切り身 使用量を前日から冷蔵庫に入れて解凍			200g	200g
冷蔵	温泉たまご(だし付き)	2個			2個
	やわらか豚角煮	1袋			全量
	スライスチーズ	3枚		2枚	5枚
	ロースハム		2パック	1パック	全量
青果	フリルレタス	1袋			全量
	れんこん 各日の使用量はお届けの量を1とした表記	1/3	2/3		全量
	ミニトマト	1/2袋		1/2袋	全量
	たまねぎ		1個	1個	2個
	じゃがいも		1個 (約100g)	2個 (約200g)	3個 (約300g)
	ピーマン		1/2袋	1/2袋	全量
	常温	冷やし中華(スープ付き)	2束		

ご自宅で用意する調味料

・こしょう ・ごま油 ・みりん ・オリーブオイル ・サラダ油
・ブラックペッパー ・中華スープの素 ・塩 ・酒 ・酢

●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!



メイン

豚の角煮冷麺

12分

サブ

れんこんチーズ パリパリ焼き

10分

- ①メインはお好みで酢やラー油をかけて味変を楽しんで♪
- ②サブのれんこんは、水分を飛ばすために焼き目がつくまでしっかり焼くと食感よく仕上がります。

1日目

647kcal
(1人分)

※コープしが・京都生協は、天候不順の影響で急速商品が変更になったため、イメージとお届けのミニトマトが異なります。

段取りメモ

メインの①、②、サブの①で食材の下準備→サブを仕上げる→メインを仕上げる

『豚の角煮冷麺』

材料

- やわらか豚角煮……………1袋
- フリルレタス……………1袋
- ミニトマト……………1/2袋
- 温泉たまご(だし付き)……………2個
- 冷やし中華(スープ付き)……………2束
- 水……………2000ml

作り方

- ①豚角煮は包材通りに電子レンジ(600W)で加熱する。ミニトマトは半分に切る。フリルレタスは食べやすい大きさに手でちぎる。
- ②鍋に湯を沸かし、冷やし中華の麺を包材通りにゆでる。冷水でしっかり洗って水気を切る。
- ③器に②を1/2量ずつ広げ、①を1/2量ずつ、温泉たまごを1個ずつ盛り付ける。混ぜ合わせたAを1/2量ずつまわしかける。

A

- 冷やし中華添付のスープ……………2袋
- 冷やし中華添付の調味油……………2袋
- 温泉たまご添付のだし……………2袋
- 水……………100ml

『れんこんチーズパリパリ焼き』

材料

- れんこん※……………1/3
 - スライスチーズ……………3枚
 - サラダ油……………小さじ1
 - ブラックペッパー……………適量
- ※れんこんの使用量はお届けの量を1とした表記。

作り方

- ①れんこんは幅3mmの輪切りにする。チーズは1枚ずつ十字に4等分に切る。
- ②大きめのフライパンにサラダ油を中火で熱し、れんこんを片面2分ずつ焼く。焼き目がついたら端に寄せてチーズを重ねないように入れる。少し溶けてきたられんこんを上のにせ、チーズがカリカリになるまで中火のまま2分ほど焼く。皿に盛り付け、ブラックペッパーをふる。

メイン 鶏肉とじゃがいものチーズがけ 17分
サブ たまねぎとハムのマリネ 9分

！サブは5分くらい置いておくと味がなじんでさらにおいしくなります。



※コープしが・京都生協は、天候不順の影響で急速商品が変更になったため、イメージとお届けのミニトマトが異なります。

段取りメモ

メインの①、サブの①で食材の下準備→サブを仕上げる→メインを仕上げる

『鶏肉とじゃがいものチーズがけ』

- 材料
- 前日解凍 若どりもも肉切り身… 200g
 - じゃがいも… 2個(約200g)
 - ピーマン… 1/2袋
 - スライスチーズ… 2枚
 - オリーブオイル… 大さじ1
 - こしょう… 少々
 - 塩… 適量

- 作り方
- ①じゃがいもは皮つきのままぐるっと一周切れ目を入れて1個ずつラップで包み、電子レンジ(600W)で6分加熱する。ピーマンはひと口大の乱切りにする。
 - ②じゃがいもの粗熱がとれたら、切れ目から皮をむき、ひと口大に切る。解凍した鶏肉は塩・こしょうをふり、下味をつける。
 - ③フライパンにオリーブオイルを中火で熱し、鶏肉を皮目を下にして4分焼く。焼き色がついたら裏返し、端に寄せてじゃがいも、ピーマンを加えて時々裏返ししながら中火のまま3分焼く。
 - ④じゃがいもに焼き色がついたら火をとめてチーズを手でちぎりながら上へのせ、ふたをする。15秒ほどでチーズが溶けたら皿に盛り付ける。



じゃがいもは、切れ目を入れて加熱することで皮がむきやすくなります。

『たまねぎとハムのマリネ』

- 材料
- ロースハム… 1パック
 - たまねぎ… 1個
 - ミニトマト… 1/2袋
 - オリーブオイル… 大さじ2
 - 酢… 大さじ1
 - 塩… 小さじ1
 - こしょう… 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(分量外)に5分さらして水気を切る。ロースハムは放射状に8等分に切る。ミニトマトは半分にする。
 - ②ボウルに①、混ぜ合わせたAを入れて和える。

A

メイン 白身魚とれんこんの甘口チリソース 14分
サブ じゃがいもとハムの中華きんぴら 11分

！サブはお好みでマヨネーズをかけてもgood!



段取りメモ

メインの①、②、サブの①で食材の下準備→サブを仕上げる→メインを仕上げる

『白身魚とれんこんの甘口チリソース』

- 材料
- 白身魚の甘口チリソース(ソース付き)… 1袋
 - れんこん※… 2/3
 - たまねぎ… 1個
 - サラダ油… 大さじ1
- ※れんこんの使用量はお届けの量を1とした表記。

- 作り方
- ①凍ったままの白身魚添付のチリソースは湯せん(分量外)する。凍ったままの白身魚は包材通りに電子レンジ(600W)で加熱する。
 - ②れんこんは幅5mmのいちよう切りにし、たまねぎは繊維に沿って幅5mmのうす切りにする。
 - ③フライパンにサラダ油を中火で熱し、②を6分炒める。①を加えて中火のままさっと炒め合わせる。

『じゃがいもとハムの中華きんぴら』

- 材料
- じゃがいも… 1個(約100g)
 - ピーマン… 1/2袋
 - ロースハム… 2パック
 - ごま油… 小さじ1
 - 中華スープの素… 大さじ1/2
 - 酒… 小さじ1
 - みりん… 小さじ1
 - 塩… 小さじ1/4

- 作り方
- ①じゃがいも・ロースハムは幅5mmの細切りにし、ピーマンは縦に幅5mmの細切りにする。
 - ②フライパンにごま油を中火で熱し、じゃがいもを2分炒める。ピーマン、ロースハムを加えて中火のままさらに2分炒める。
 - ③火が通ったらAを加えて炒め合わせ、器に盛り付ける。

A