



2人分

9月2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	国産牛やわらかロースステーキ 使用量を前日から冷蔵庫に入れて解凍		2袋		全量
	氷温甘塩さば切身 使用量を前日から冷蔵庫に入れて解凍			4切	全量
冷蔵	豆乳担々麺	1セット			全量
	酢の物ベース	1袋			全量
	玉子豆腐(たれ付き)			2個	2個
	まいたけ			1袋	全量
	元気鶏と国産野菜の炊き込みご飯の素			1袋	全量
青果	ミニトマト	1/2袋	1/2袋		全量
	フリルレタス	1/2袋	1/2袋		全量
	南瓜 各日の使用量はお届けの量を1とした表記		1/2	1/2	全量
	すだち		1個	1個	2個
	たまねぎ		1/2個	1/2個	1個

ご自宅で用意する調味料

・こしょう ・ごま ・ごま油 ・しょうゆ ・オリーブオイル ・サラダ油
・ブラックペッパー ・マヨネーズ ・和風だしの素 ・塩 ・酢

ご自宅で用意する食材

・米(2合)

●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
サブ

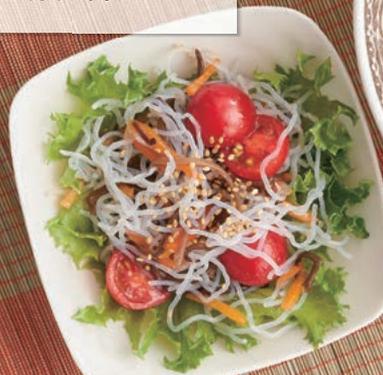
豆乳担々麺

約10分

赤と緑の酢の物

4分

！サブの酢の物ベースは袋ごと包材通りに温めると食感がよくなります。



1日目

842kcal
(1人分)

『豆乳担々麺』

材料

- 豆乳担々麺…………… 1セット
- 水…………… 400ml
- サラダ油…………… 大さじ1/2

作り方

①包材通りに調理する。

『赤と緑の酢の物』

材料

- 酢の物ベース…………… 1袋
- ミニトマト…………… 1/2袋
- フリルレタス…………… 1/2袋
- ごま油…………… 小さじ1
- ごま…………… 適量

作り方

- ①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ボウルにミニトマト、酢の物ベース、ごま油を入れて和える。
- ③器にフリルレタス、②を盛り付けてごまをふる。

明日の下準備 ≫ 国産牛やわらかロースステーキは冷蔵庫に移して解凍しておく

メイン **すだちの香る牛ステーキ** 18分

サブ **シンプルサラダ** 8分

！メインはすだちが香るつけだれで、お肉の脂もさっぱりといただけますよ。



2日目 635kcal (1人分)

段取りメモ

サブの①、メインの①、②で食材の下準備→サブを仕上げる→メインを仕上げる

『すだちの香る牛ステーキ』

- 材料
- 前日解凍 国産牛やわらかロースステーキ…2袋
 - すだち…1個
 - 南瓜※…1/2
 - サラダ油…大さじ2
 - 塩…少々
 - こしょう…少々
 - A
 - ・しょうゆ…大さじ1
 - ・酢…大さじ1/2
- ※南瓜の使用量はお届けの量を1とした表記。

- 作り方
- ①南瓜は皮がついたまま幅5mmのうす切りにする。すだちはへたを上にして半分に切り、片方はさらに半分に切って仕上げ用に置いておく。解凍した牛肉は塩・こしょうをふる。
 - ②ボウルにAを入れ、すだち1/2個をしぼって混ぜ合わせる。
 - ③フライパンにサラダ油(大さじ1)を中火で熱し、南瓜を片面2分ずつ焼く。塩・こしょうで味を調え、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、牛肉を4分焼く。裏返して中火のままさらに2分焼き、食べやすい大きさに切って③の皿に盛り付ける。②、仕上げ用のすだちを添え、牛肉にすだちをしぼっていただく。

『シンプルサラダ』

- 材料
- ミニトマト…1/2袋
 - フリルレタス…1/2袋
 - たまねぎ…1/2個
 - A
 - ・マヨネーズ…大さじ1
 - ・オリーブオイル…大さじ1
 - ・酢…小さじ1
 - ・ブラックペッパー…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。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皿に盛り付け、混ぜ合わせたAをかける。

メイン **すだちが浮かぶさばの焼きびたし** 17分

サブ1 **鶏の炊き込みご飯** 4分 ※炊飯時間を除く

サブ2 **玉子豆腐** 1分



3日目 750kcal (1人分)

！メインは焼いた後、温かいうちにつけ汁につけると味がよく染み込みます。

段取りメモ

サブ1を炊いている間に→メインを仕上げる→サブ2を仕上げる

『すだちが浮かぶさばの焼きびたし』

- 材料
- 前日解凍 氷温甘塩さば切身…4切
 - すだち…1個
 - 南瓜※…1/2
 - たまねぎ…1/2個
 - サラダ油…大さじ1
 - A
 - ・水…200ml
 - ・しょうゆ…大さじ1
 - ・和風だしの素…小さじ1
- ※南瓜の使用量はお届けの量を1とした表記。

- 作り方
- ①すだちはへたを横にして幅3mmの輪切りにする。南瓜は皮がついたまま、横半分に切って幅5mmのうす切りにする。たまねぎは芯をつけたまま幅2cmのくし切りにする。解凍したさばは一切れずつ半分に切って水気を拭く。
 - ②深めのバットなどにA、すだちを入れて混ぜる。
 - ③フライパンにサラダ油を中強火で熱し、さばを皮目を下にして入れて3分焼く。裏返して中強火のままさらに2分焼き、②につける。
 - ④残った油を中火で熱し、南瓜、たまねぎを片面2分ずつ焼き、③に加えてつける。

『鶏の炊き込みご飯』

- 材料
- 元気鶏と国産野菜の炊き込みご飯の素…1袋
 - まいたけ…1袋
 - 米…2合

- 作り方
- ①まいたけは食べやすい大きさに手でさく。
 - ②炊飯器に水洗いした米を入れ、水(分量外)を2合の目盛りに合わせて入れる。①、炊き込みご飯の素を加えてかるく混ぜ、炊飯する。

『玉子豆腐』

- 材料
- 玉子豆腐(たれ付き)…2個

- 作り方
- ①玉子豆腐は器に盛り付け、玉子豆腐添付のたれをかける。