



2人分

10月1回

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	五島軒カニクリームコロッケ	6個			全量
	スモークカットベーコン	1/3袋	2/3袋		全量
	鶏ごぼりピラフ		2袋		全量
	骨とり赤魚切身 使用量を前日から冷蔵庫に入れて解凍			8切	全量
	とうもろこしの磯辺揚げ			6個	6個
冷蔵	ミックスサラダ	1袋			全量
	えのき	1/2袋		1/2袋	全量
	豆苗	1/3パック		2/3パック	全量
	絹厚あげ			2個	全量
青果	ミニトマト	2/3袋		1/3袋	全量
	ほうれん草		1袋		全量
常温	ビーフとオニオンのカレー 中辛		1袋		全量

ご自宅で用意する調味料

・こしょう ・ごま油 ・しょうゆ ・オリーブオイル ・ケチャップ
 ・サラダ油 ・ブラックペッパー ・マヨネーズ ・中華スープの素
 ・塩 ・片栗粉 ・酒 ・顆粒コンソメ

ご自宅で用意する食材

・卵(2個)

お忘れなく!

今週のレシピは
 フードスタイリスト
 がわい 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。

1日目

627kcal (1人分)

メイン

カニクリームコロッケ 13分

サブ

炒め具材の香ばしコンソメスープ 11分

- ! メインのコロッケはたっぷりの油で揚げ、最初の3分ほどは触らずにそっと見守っておくとずれにくいですよ。
- ! サブははじめに具材を炒めることで香ばしくなり、スープの旨みをグッと引き出してくれます♪



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

『カニクリームコロッケ』

材料

- 五島軒カニクリームコロッケ……6個
- ミックスサラダ……1袋
- ミニトマト……2/3袋
- サラダ油……適量

作り方

- ①ミニトマトは4等分にし、耐熱容器に入れる。Aを加えて混ぜ合わせ、ラップをして電子レンジ(600W)で1分半加熱する。
- ②鍋にサラダ油を中火で熱し、凍ったままのコロッケを包材通りに揚げる。
- ③皿にミックスサラダを盛り付け、①を広げて②を盛り付ける。

油の温度の測り方

塩をひとつまみ入れて音で温度を測ります。
 ・160度…入れてから少し待つと「ジュン…」
 ・170度…入れてから少し間をおいて「バチバチ」
 ・180度…入れてすぐに「バチバチ!」

- A
- ・ケチャップ……大さじ2
 - ・水……大さじ1
 - ・しょうゆ……小さじ1/2
 - ・塩……ふたつまみ

『炒め具材の香ばしコンソメスープ』

材料

- えのき……1/2袋
- スモークカットベーコン……1/3袋
- 豆苗……1/3パック
- オリーブオイル……大さじ1

作り方

- ①えのきは長さを半分になり、手でさく。豆苗は根元を落として水洗いし、長さを5cmに切る。
- ②鍋にオリーブオイルを中強火で熱し、えのき、凍ったままのベーコンを3分炒める。Aを加えて沸騰したら豆苗を加え、中強火のままひと煮立ちさせたらできあがり。

- A
- ・水……400ml
 - ・顆粒コンソメ……小さじ2
 - ・塩……少々
 - ・こしょう……少々

今回の
レシピを
評価してね♪



スマホで
レシピを
CHECK!



3日目

453kcal
(1人分)メイン 赤魚と厚あげの
豆苗あんかけ

16分

サブ とうもろこしの磯辺揚げ

9分

！メインは赤魚に片栗粉をまぶすことでプリッと仕上がります。もっととろみをつけた時は、水溶性片栗粉(片栗粉・水を小さじ1ずつが目安)を加減を見ながら豆苗と同じくらいのタイミングで加えてください。



段取りメモ

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

『赤魚と厚あげの豆苗あんかけ』

材料

- 前日解凍 骨とり赤魚切身……………8切
- 絹厚あげ……………2個
- 豆苗……………2/3パック
- えのき……………1/2袋
- 片栗粉……………適量

- A
- ・水……………300ml
 - ・酒……………大さじ1
 - ・ごま油……………小さじ2
 - ・中華スープの素……………大さじ1/2
 - ・しょうゆ……………小さじ1

作り方

- ① えのきは長さを半分に切り、手でさく。豆苗は根元を落として水洗いし、長さを5cmに切る。絹厚あげは1個ずつ食べやすい大きさに切る。
- ② 解凍した赤魚は水気を拭いて片栗粉をまんべんなくまぶす。
- ③ 鍋にAを入れて中火にかけ、沸騰したら②、絹厚あげ、えのきを入れてふたをし、中火のまま4分煮込む。豆苗を加え、再びふたをしてさらに2分ほど煮込む。

『とうもろこしの磯辺揚げ』

材料

- とうもろこしの磯辺揚げ……………6個
- ミニトマト……………1/3袋
- サラダ油……………小さじ1

作り方

- ① フライパンにサラダ油を弱火で熱し、凍ったままの磯辺揚げを4分焼く。裏返して、ミニトマトを加え、弱火のままさらに4分焼く。

2日目

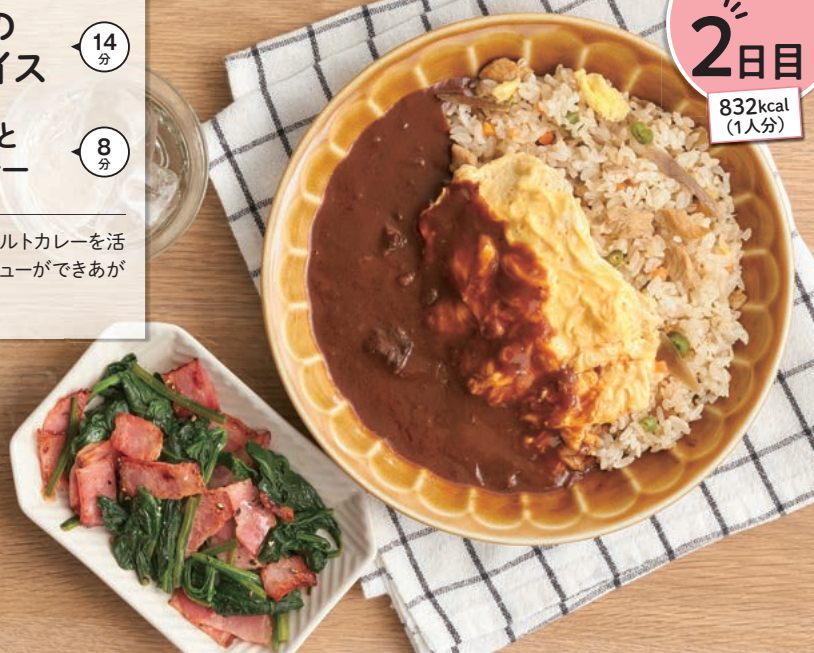
832kcal
(1人分)メイン ごぼうピラフの
カレーオムライス

14分

サブ スモークベーコンと
ほうれん草のソテー

8分

！メインは冷凍ピラフとレトルトカレーを活用して手軽にごちそうメニューができあがります。



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

『ごぼうピラフのカレーオムライス』

材料

- 鶏ごぼうピラフ……………2袋
- ビーフとオニオンのカレー 中辛……………1袋
- 卵……………2個
- サラダ油……………小さじ2
- A
- ・マヨネーズ……………小さじ2
- ・水……………小さじ2

作り方

- ① 凍ったままの鶏ごぼうピラフは耐熱皿に平らに広げる。ふんわりラップをし、電子レンジ(600W)で7分加熱し、1/2量ずつ皿に盛り付ける。
- ② 鍋に湯(分量外)を沸かし、カレーを包材通りに湯せんする。
- ③ ボウルに卵を割り入れ、Aを加えて混ぜ合わせる。
- ④ フライパンにサラダ油を中火で熱し、③を流し入れてかき混ぜながら広げ、お好みのかたさになるまで加熱する。①の上に1/2量ずつのせ、仕上げに②を1/2量ずつかける。

『スモークベーコンとほうれん草のソテー』

材料

- スモークカットベーコン……………2/3袋
- ほうれん草……………1袋
- サラダ油……………大さじ1
- 塩……………少々
- ブラックペッパー……………少々

作り方

- ① ほうれん草は長さを5cmに切る。
- ② フライパンにサラダ油を中強火で熱し、①、凍ったままのベーコンを4分炒める。塩・ブラックペッパーで味を調える。