



2人分

10月2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。



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。

	品名	1日目	2日目	3日目	使用量
冷凍	薩摩もちもち豚 回鍋肉	1袋			全量
	国産粗むき小粒さといも	1/2袋	1/2袋		全量
	国産若鶏モモ肉切り身 使用量を前日から冷蔵庫に入れて解凍		200g		200g
	釜上げしらす 使用量を前日から冷蔵庫に入れて解凍		2/3パック	1/3パック	全量
	ひとくちかきフライ			1袋	全量
冷蔵	絹ごし豆腐			2個	全量
青果	白菜 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
	ピーマン	1/2袋	1/2袋		全量
	ミニトマト	1/3袋	1/3袋	1/3袋	全量
	フリルレタス	1/2袋		1/2袋	全量
常温	さば水煮	1缶			全量
	北海道シチュークリーム		2片		2片

ご自宅で用意する調味料

・こしょう ・ごま ・しょうゆ ・みそ ・サラダ油 ・ポン酢
・マヨネーズ ・塩 ・砂糖 ・酢 ・かつお節(好み)

ご自宅で用意する食材

・牛乳 ・卵(1個)

お忘れなく!

今回の
レシピを
評価してね!



スマホで
レシピを
CHECK!



●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。

メイン

白菜で回鍋肉

18分

サブ

さば缶でさといもマッシュサラダ

10分

! サブのさといものつぶし加減はお好みで。
しっかりめにつぶすとなめらかな食感に、
粗めにつぶすと食べごたえがありますよ。



1日目

444kcal
(1人分)

段取りメモ

メインの①、②、サブの①、②で食材の下準備→サブを仕上げる→メインを仕上げる

『白菜で回鍋肉』

材料

- 薩摩もちもち豚 回鍋肉…………… 1袋
 - 白菜※…………… 1/2
 - ピーマン…………… 1/2袋
 - サラダ油…………… 大さじ1
- ※白菜の使用量はお届けの量を1とした表記。

作り方

- ①凍ったままの回鍋肉は流水で10分解凍する。
- ②白菜・ピーマンはひと口大の乱切りにする。
- ③フライパンにサラダ油を中火で熱し、①を2分炒める。火が通ったら②を加えて中火のままさらに5分炒める。

『さば缶でさといもマッシュサラダ』

材料

- さば水煮…………… 1缶
- 国産粗むき小粒さといも…………… 1/2袋
- フリルレタス…………… 1/2袋
- ミニトマト…………… 1/3袋

作り方

- ①フリルレタスは食べやすい大きさに手でちぎって皿に盛り付ける。
- ②ミニトマトは乱切りにする。さば水煮は汁気を切る。
- ③凍ったままのさといもは耐熱容器に入れてラップをし、電子レンジ(600W)で4分加熱する。まだかたい時は様子を見ながら10秒ずつ追加で加熱し、熱いうちにフォークでつぶす。②、Aを加えて和え、①の皿に盛り付ける。

A

- ・マヨネーズ…………… 大さじ1
- ・酢…………… 小さじ1/2
- ・塩…………… 少々
- ・こしょう…………… 少々

明日の下準備 >>> 国産若鶏モモ肉切り身200g、釜上げしらす2/3パックは冷蔵庫に移して解凍しておく



2日目
524kcal (1人分)

メイン さといもと鶏肉のみそクリームシチュー 30分

サブ ピーマンとしらすの和え物 5分

! サブは和えたあと冷蔵庫に入れておくことでより味がなじみます。

段取りメモ

メインの①、②、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→メインを仕上げる

『さといもと鶏肉のみそクリームシチュー』

- 材料
- 前日解凍 国産若鶏モモ肉切り身 … 200g
 - 国産粗むき小粒さといも … 1/2袋
 - 白菜※ … 1/2
 - 北海道シチュークリーム … 2片
 - ・ 水 … 300ml
 - ・ サラダ油 … 大さじ1
 - A
 - ・ 牛乳 … 50ml
 - ・ みそ … 小さじ1

※白菜の使用量はお届けの量を1とした表記。

- 作り方
- ①凍ったままのさといもは耐熱容器に入れてラップをし、電子レンジ(600W)で2分加熱する。
 - ②白菜はひと口大のざく切りにする。
 - ③鍋にサラダ油を中火で熱し、解凍した鶏肉を3分炒める。焼き目がついたら②を加えて中火のままさらに3分炒める。
 - ④水、①を加えて沸騰したらアクをとり、ふたをして中火のまま10分煮込む。
 - ⑤火をとめてルウを割り入れて溶かし、再び弱火にかける。とろみがつくまで時々かき混ぜながら5分煮込む。Aを加えて再びふたをし、弱火のままさらに3分ほど煮込む。

『ピーマンとしらすの和え物』

- 材料
- 前日解凍 釜上げしらす … 2/3パック
 - ピーマン … 1/2袋
 - ミニトマト … 1/3袋
 - ・ ごま … 少々
 - A
 - ・ サラダ油 … 大さじ1
 - ・ しょうゆ … 小さじ1
 - ・ 酢 … 小さじ1
 - ・ 砂糖 … 小さじ1/2

- 作り方
- ①ピーマンは幅3mmの輪切りにする。耐熱容器に入れてラップをし、電子レンジ(600W)で50秒加熱する。ミニトマトは乱切りにする。
 - ②ボウルに①、解凍したしらす、Aを入れて和える。器に盛り付け、ごまをふる。

明日の下準備 ※ 釜上げしらす1/3パックは冷蔵庫に移して解凍しておく



3日目
488kcal (1人分)

メイン ひとくちかきフライ 21分

サブ しらすのつけの冷奴 2分

! サブのポン酢はいただく直前にかけるようにしましょう。

段取りメモ

メインの①、②で食材の下準備→メインを仕上げる→サブを仕上げる

『ひとくちかきフライ』

- 材料
- ひとくちかきフライ … 1袋
 - フリルレタス … 1/2袋
 - ミニトマト … 1/3袋
 - ・ 卵 … 1個
 - ・ サラダ油 … 適量
 - A
 - ・ マヨネーズ … 大さじ2
 - ・ 酢 … 小さじ2

- 作り方
- ①鍋に湯(分量外)を沸かし、冷蔵庫から出した卵を中火で10分ゆで、ゆで卵を作る。粗熱がとれたら殻をむき、粗みじん切りにしてボウルに入れ、Aを加えて混ぜる。
 - ②フリルレタスは食べやすい大きさに手でちぎってミニトマトと一緒に皿に盛り付ける。
 - ③フライパンにサラダ油を中火で熱し、凍ったままのかきフライを包材通りに揚げる。②の皿に盛り付け、①をかけていただく。

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!」

『しらすのつけの冷奴』

- 材料
- 絹ごし豆腐 … 2個
 - 前日解凍 釜上げしらす … 1/3パック
 - ・ ポン酢 … 大さじ2
 - ・ かつお節 … お好み

- 作り方
- ①豆腐は器に盛り付け、解凍したしらすのをせる。
 - ②お好みでかつお節をトッピングし、ポン酢をかける。

10月2回 | 2人分