



2人分

11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。



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	国産豚小間切れ 使用量を前日から冷蔵庫に入れて解凍		200g		200g
	フライパンで焼いかに旨み醤油味 使用量を前日から冷蔵庫に入れて解凍			1袋	全量
冷蔵	鶏づくしの白湯鍋	1セット			全量
	ねじり糸こんにゃく	1袋	1袋		全量
	スパゲティサラダコーン入り			1袋	全量
	エリンギ			1袋	全量
	ローストビーフ切り落とし(ソース付き)			1パック	全量
青果	たけのこ水煮 白い粒はアミノ酸の一種なのでそのまま調理	1/2袋	1/2袋		全量
	にんにく	1片		1片	2片
	ピーマン	1/2袋		1/2袋	全量
	オクラ		1袋		全量
	ベビーリーフ			1袋	全量
常温	ごまあえの素	大さじ1+1/2	大さじ1+1/2		大さじ3

ご自宅で用意する調味料

・しょうゆ ・たかの爪 ・みりん ・サラダ油 ・和風だしの素 ・塩
・砂糖

●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

鶏づくしの白湯鍋

約15分

サブ

にんにく香る こんにゃくと野菜のきんぴら

12分

! サブはAを加える時に火を弱めるとムラなく味が染みますよ。



※調理イメージは2人分です。

1日目

725kcal
(1人分)

『鶏づくしの白湯鍋』

材料

- 鶏づくしの白湯鍋……………1セット
- ・水……………500ml

作り方

- ①包材通りに調理する。

『にんにく香るこんにゃくと野菜のきんぴら』

材料

- ねじり糸こんにゃく……………1袋
- ピーマン……………1/2袋
- たけのこ水煮……………1/2袋
- にんにく……………1片
- ・サラダ油……………大さじ1
- ・塩……………小さじ1/2

A

- ごまあえの素……………大さじ1+1/2
- ・しょうゆ……………大さじ1+1/2
- ・みりん……………大さじ1+1/2

作り方

- ①こんにゃくは塩をもみ込んで5分置き、水洗いして水気を切る。たけのこ・ピーマンはひと口大の乱切りにする。にんにくはみじん切りにする。
- ②フライパンにサラダ油、にんにくを中弱火で熱し、香りがたってきたらこんにゃく、たけのこ、ピーマンを加えて中火で4分炒める。
- ③弱火にし、Aを加えて30秒ほど炒め合わせる。



たけのこ水煮は保存容器に入れてかぶるくらいの水をそそぎ、冷蔵庫で保管してください。

明日の下準備 >>> 国産豚小間切れ200gは冷蔵庫に移して解凍しておく



2日目

316kcal (1人分)

メイン 豚肉とたけのこの煮付け 21分

サブ 丸ごとオクラのごまあえ 5分

! サブはオクラが熱いうちに和えるのがgood!

段取りメモ

メインの①、サブの①で食材の下準備→メインをなじませている間に→サブを仕上げる

『豚肉とたけのこの煮付け』

- 材料
- 前日解凍 国産豚小間切れ 200g
 - たけのこ水煮 1/2袋
 - ねじり糸こんにやく 1袋
 - 塩 小さじ1/2
 - たかの爪 1本
- A
- 水 200ml
 - しょうゆ 大さじ2+1/2
 - 砂糖 大さじ1
 - みりん 大さじ1
 - 和風だしの素 小さじ1/2

- 作り方
- ① こんにやくは塩をもみ込んで5分置き、水洗いして水気を切る。たけのこは幅2cmのいちょう切りにする。たかの爪は幅2mmの輪切りにする。
 - ② 鍋にA、たかの爪を入れて強火にかけ、沸騰したら解凍した豚肉、こんにやく、たけのこを入れてふたをせずに中火で2分煮る。豚肉に火が通ったら火をとめて10分置いて味をなじませる。

『丸ごとオクラのごまあえ』

- 材料
- オクラ 1袋
 - ごまあえの素 大さじ1+1/2

- 作り方
- ① オクラはがくをむいて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 ごまあえの素を加えて和える。



オクラはへたと実の間のがくを一周むくと、へたごと食べられますよ。

明日の下準備 >>> フライパンで焼くいか旨み醤油味は冷蔵庫に移して解凍しておく



3日目

363kcal (1人分)

メイン いかとピーマンのガーリック醤油炒め 13分

サブ ローストビーフの贅沢サラダ 3分

! メインのんにくは、焦げないように火力を調節してくださいね。

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

『いかとピーマンのガーリック醤油炒め』

- 材料
- 前日解凍 フライパンで焼くいか旨み醤油味... 1袋
 - エリンギ 1袋
 - ピーマン 1/2袋
 - にんにく 1片
 - サラダ油 小さじ2

- 作り方
- ① ピーマンは縦に4等分に切る。エリンギは縦に幅1cmに切る。にんにくは幅1mmの輪切りにする。
 - ② フライパンにサラダ油、にんにくを中火で熱し、香りがたってきたら火をとめて一度取り出す。
 - ③ 残った油を中火で熱し、解凍したいかを1分炒める。ピーマン、エリンギを加え、②を戻し入れて中火のままさらに3分炒める。

『ローストビーフの贅沢サラダ』

- 材料
- ローストビーフ切り落とし(ソース付き) 1パック
 - スパゲティサラダコーン入り 1袋
 - ベビーリーフ 1袋

- 作り方
- ① ベビーリーフは水洗いして水気を切って皿に盛り付ける。
 - ② ローストビーフ、スパゲティサラダを盛り付ける。ローストビーフ添付のソースをかけていただく。