



2人分

12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	わら焼きかつおタタキ(たれ付き) かつおタタキ添付のたれは3日目に使用	2パック			全量
	たこと里芋の煮付(たれ付き)	1袋			全量
	冷凍かき		1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			250g	250g
冷蔵	絹厚あげ	2個			全量
	イタリアンピザ バジル		1枚		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	1/3(内葉)		2/3(外葉)	全量
	ほうれん草		1/3袋	2/3袋	全量
常温	大豆ドライパック		1パック		全量
	ひじきドライパック			1パック	全量

ご自宅で用意する調味料

・ごま油 ・しょうゆ ・みそ ・みりん ・オリーブオイル ・サラダ油
・和風だしの素 ・塩 ・小麦粉 ・砂糖 ・酒 ・顆粒コンソメ
・かつお節(お好み) ・ごま(お好み) ・ブラックペッパー(お好み)
・七味(お好み)

ご自宅で用意する食材

・牛乳(300ml) ・卵(2個)

お忘れなく!

●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

たこと里芋の煮付

20分

サブ

かつおのタタキと
オレンジ白菜のユッケ

8分

- ① メインの煮付は甘辛い味付けなので、ご飯がすすみますよ。
- ① サブの白菜の内葉は、やわらかいので生のままサラダにもおすすめです。

1日目

569kcal
(1人分)

段取りメモ

サブの①、メインの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

『たこと里芋の煮付』

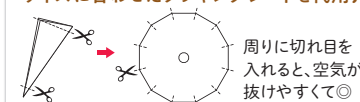
材料

- たこと里芋の煮付(たれ付き).....1袋
- 絹厚あげ.....2個
- 水.....160ml

作り方

- ①凍ったままのたこと里芋の煮付添付のたれは流水で2分解凍する。絹厚あげは1個ずつ食べやすい大きさに切る。
- ②鍋に水、①、凍ったままのたこと里芋を入れて中火にかけ、沸騰したら落としぶたをし、弱火で15分煮込む。

落としぶたがない時は、
サイズに合わせたクッキングシートを代用♪



『かつおのタタキとオレンジ白菜のユッケ』

材料

- わら焼きかつおタタキ.....2パック
- ※かつおタタキ添付のたれは3日目に使用。
- 白菜※.....1/3(内葉)
- 卵.....2個
- ごま.....お好み

- A
- ・みそ.....大さじ1
 - ・ごま油.....大さじ1
 - ・しょうゆ.....小さじ2
 - ・砂糖.....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凍ったままのかつおは包材通りに流水で半解凍にし、表面の水気を拭きとり、幅1.5cmの角切りにする。白菜は食べやすい大きさに手でちぎり、器に盛り付ける。卵は卵白と卵黄に分ける。
- ②ボウルにA、卵白を入れて混ぜ合わせ、半解凍したかつおを加えて和える。①の器に盛り付け、卵黄をのせてお好みでごまをふる。



メイン かきとほうれん草のチャウダー 19分

サブ バジルピザ 5分

！メインの水を加える時は、混ぜながら少しずつ加えるとダマになりにくいですよ。

2日目 783kcal (1人分)

段取りメモ

メインの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

『かきとほうれん草のチャウダー』

- 材料
- 冷凍かき..... 1袋
 - ほうれん草..... 1/3袋
 - 大豆ドライパック..... 1パック
 - ・水..... 300ml
 - ・小麦粉..... 大さじ4
 - ・オリーブオイル..... 大さじ3
 - ・ブラックペッパー..... お好み
- A
- ・水..... 1000ml
 - ・塩..... 大さじ1
- B
- ・牛乳..... 300ml
 - ・顆粒コンソメ..... 小さじ1
 - ・塩..... 小さじ1/2
- 作り方
- ①ボウルにA、凍ったままのかきを入れて包材通りに半解凍にし、水気を切る。ほうれん草は長さを5cmに切る。
 - ②鍋にオリーブオイルを中火で熱し、ほうれん草を1分炒める。小麦粉を加えてさっと炒め合わせ、混ぜながら少しずつ水を入れ、大豆を加えて沸騰したらふたはせずに中火のまま2分煮込む。
 - ③半解凍したかき、Bを加えて沸騰したら弱火にし、時々混ぜながら5分煮込む。器に盛り付け、お好みでブラックペッパーをふる。

『バジルピザ』

- 材料
- イタリアンピザ バジル..... 1枚
 - ・オリーブオイル..... 適量
- 作り方
- ①ピザは包材通りにトースターで焼く。食べやすい大きさに切り、オリーブオイルをかけていただく。

明日の下準備 国産若鶏モモ肉切り身250g、わら焼きかつおタタキ添付のたれは冷蔵庫に移して解凍しておく



メイン 鶏肉と白菜のうま煮 20分

サブ ほうれん草とひじきのカンタン和え物 5分

！メインは鶏肉の皮目をこんがり焼くことで、香ばしさのある煮物に仕上がります。

3日目 407kcal (1人分)

段取りメモ

サブの①、メインの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

『鶏肉と白菜のうま煮』

- 材料
- 前日解凍 国産若鶏モモ肉切り身..... 250g
 - 白菜※..... 2/3(外葉)
 - ・サラダ油..... 大さじ1
 - ・塩..... 少々
 - ・七味..... お好み
- A
- ・水..... 200ml
 - ・しょうゆ..... 大さじ2
 - ・みりん..... 大さじ2
 - ・酒..... 大さじ2
 - ・和風だしの素..... 小さじ1/2
- ※白菜の使用量はお届けの量を1とした表記。
- 作り方
- ①白菜は長さを2〜3等分に切る。解凍した鶏肉は塩をふる。
 - ②フライパンにサラダ油を中強火で熱し、鶏肉を皮目を下にして5分焼く。こんがり焼き色がついたら裏返して中強火のまま白菜、Aを加えて沸騰したらふたをして中火にして8分煮込む。
 - ③器に盛り付け、お好みで七味をふる。

『ほうれん草とひじきのカンタン和え物』

- 材料
- ほうれん草..... 2/3袋
 - ひじきドライパック..... 1パック
 - 前日解凍 わら焼きかつおタタキ添付のたれ..... 2袋
 - ・かつお節..... お好み
- 作り方
- ①ほうれん草は長さを4cmに切り、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。粗熱がとれたら水気をしぼる。
 - ②ボウルに①、ひじき、解凍したかつおタタキ添付のたれを入れて和える。器に盛り付け、お好みでかつお節をかける。

12月2回 2人分