

## きのこ汁

<材料 4人分>		【 作り方 】
豚こま肉	70g	① えのき・しめじ・まいたけは石づきを取って小さめに割く
えのき	1/3 パック	② 人参は薄くいちょうに切ってねぎは小口切りにする
しめじ	1/2 パック	③ 鍋に豚こま肉を入れて炒める
まいたけ	1/2 パック	④ 火が通ったらだし汁を入れる
人参	1/2 本	⑤ 人参も入れて煮る
ねぎ	1 本	⑥ えのき・しめじ・まいたけとねぎを入れてひと煮立ちする
砂糖	小さじ1	⑦ 砂糖と醤油で味付けて完成！
醤油	大さじ2	
だし汁	適量	

## りんごの揚げパイ

<材料 4人分>		【 作り方 】
餃子の皮	12 枚	① りんごを薄いいちょうに切る
りんご	1 個	② 鍋にりんごと上白糖を入れて水分が無くなり、とろとろになるまで煮つめる
上白糖	35g	③ 出来上がったら②を冷ましておく
油	適量	④ 餃子の皮に③を入れて、中身が出ないようにしっかり包む
		⑤ 油できつね色になるまで揚げたら完成！

※ 揚げているときに中身が出てしまうと油がはねてしまうので、包む際には完全に閉じてください。