

おくらの醤油マヨ和え

<材料	4人分>	【 作り方 】
オクラ	10本	①オクラをゆでる
焼き竹輪	2本	②焼き竹輪を☆の調味料で火にかけて
にんじん	1/3本	下味を付ける
きゅうり	1/2本	③①と②と人参・きゅうりをマヨネーズと
マヨネーズ	適量	醤油で和える
醤油	大さじ2	④全体が混ざったら完成！
☆醤油	大さじ1	
☆みりん	小さじ2	
☆かつおだし	適量	

五平もち

<材料	約5個分>	【 作り方 】
もち米	1合	①もち米と精白米を炊く
精白米	1合	②味噌・砂糖・みりん・酒を合わせて
味噌	80g	たれを作る
砂糖	大さじ4	③①をつぶして俵方にする
みりん	大さじ2	④③に②を塗る
酒	大さじ2	⑤オーブン200℃で10分ほど焼く
		⑥焼き色がついたら完成！

*トースターで焼いても美味しいです。