



野口 清登さん（白鳳小学校）

「正月材料を大変身！！」

野菜いっぱい朝ご飯」



### PRポイント

正月材料はどうしても余ってしまうので、その材料でアレンジしてみました。プチヴェールは実際に学校で育てているので使ってみました。

### 材料（4人分）

#### A 洋風雑煮

- ・もち 4個
- ・プチヴェール 5株
- ・里いも 3個
- ・玉ねぎ 1/4個
- ・ベーコン 2枚
- ・コーン 大さじ2
- ・大根 20g
- ・水 300cc
- ・豆乳 200cc
- ・バター 10g
- ・固形ブイヨン 2個
- ・黒こしょう 少々
- ・サラダ油 適量

#### B 酢れんこんのゆかり和え

- ・酢れんこん 適量
- ・ゆかり 適量

#### C 小松菜とハムの卵とじ

- ・小松菜 2束
- ・ハム 20g
- ・たまご 2個
- ・あごだし 200cc
- ・みりん 大さじ1
- ・酒 大さじ1
- ・しょうゆ 大さじ1
- ・砂糖 大さじ1/2

④

### 作り方

#### A 洋風雑煮

- ① 玉ねぎ、ベーコン、大根は薄く切る。
- ② 里いも、プチヴェールは一口大に切る。
- ③ 鍋にサラダ油を入れ、玉ねぎ、ベーコン、大根、里いもの順に炒める。
- ④ ③に水、プチヴェールを入れ、材料がやわらかくなるまで煮込む。
- ⑤ ④に豆乳、固形ブイヨン、バター、コーンの順に入れる。
- ⑥ お椀に焼いたもちを入れ、⑤を注ぎ、黒こしょうをふる。

#### B 酢れんこんのゆかり和え

- ① 酢れんこんにゆかりを和える。

#### C 小松菜とハムの卵とじ

- ① 小松菜とハムを食べやすい大きさに切る。
- ② ④を鍋に入れ沸騰したら、①を入れる。
- ③ たまごを溶き、②に流し入れ、半熟に仕上げる。

