

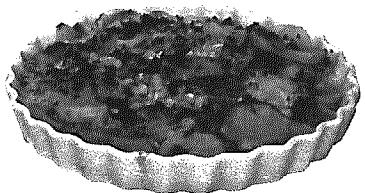
# 食

健康まつりの  
人気料理

一食生活改善推進委員会一

## じゃがいもの卵とじ

とりたてのおいしいじゃがいもを使って  
つくってみませんか。



### 材料 (4人分)

じゃがいも	500g
とりひき肉	100g
バター	大さじ3
塩、こしょう	少々
卵	大2個
卵片栗粉	大さじ2
汁牛乳	1カップ
塩	小さじ1/2
パセリ	みじん切り少々
ねぎ	みじん切り1/2本分
スープ(または水)	大さじ3
バター	適量

### 作り方

- じゃがいもは皮をむき、5ミリ厚の半月に切って水にさらし、アクを抜いておく。
- 厚手鍋にバター大さじ3を熱し、とりひき肉をバラバラになるまで炒めて、①のじゃがいもの水気をきつて加え、中火で透き通るくらいに炒めたら、塩、こしょうをふり、スープを入れてふたをし、弱火で8分ほど蒸し煮する。
- ボウルに分量の片栗粉を入れ、卵、酒、牛乳を加えて泡立てないように混ぜて塩で味をつけ、それぞれみじん切りにしたパセリとねぎを加え混ぜる。
- 耐熱容器にバターをぬり、②を重ね入れて③の卵液を静かにかけ、よく熱したオーブンに入れて、中火で約20分間こんがりと焦げ目がつくまで焼く。

## LOVE<sup>2</sup>ナニ子

中学通り 吉田 麻代



## マ ン ガ

吉田 麻代



吉田 麻代



吉田 麻代



吉田 麻代

ゲートボールぐった打った日  
は永し  
ゆづくとコーヒーイム椿咲く  
雨音に愁されてゆく花疲れ  
繚乱としてはくれんの散り初む  
一 翠

吉田 航洋くん (中学通り)

吉田 航洋くん (中学通り)