

麻婆揚げもち



アレンジレシピでお餅をもっと味わおう！

Recipe

■材料 (作りやすい分量)

○ひき肉 …… 250g ○切り餅 …… 6個 ○ニラ …… 1束

A しょうゆ・砂糖 ……大さじ1 酒 ……大さじ2 味噌 ……大さじ3
 B ニンニク・ショウガ (みじん切り) ……各大さじ1 豆板醤 ……小さじ1
 C 鶏がらスープの素…小さじ1 水 ……300cc

作り方

- ①切り餅は4等分に切り、ニラは食べやすい長さに切る。Aは混ぜ合わせておく。
- ②切り餅を180℃の油で揚げる。
- ③フライパンに油を熱しBとひき肉を炒め、CとAを加え煮立たせる。ニラを入れて、水溶き片栗粉 (分量外) でとろみをつけ、仕上げにごま油 (分量外) 適量を入れる。
- ④揚げた餅に③を掛けてできあがり。

スマホから
チェック！



COOKPAD

1月のイチオシ！

魚沼の「うまい」はココにある！

オンラインショップで
美味しい魚沼産が届きます♪



超こだわりの魚沼産もち米使用！

一度食べたら忘れられない美味しさ♪

切り餅

コシも香りも良く、贈り物にも喜ばれる魚沼の切り餅をどうぞ。



ここから買えます！

1月の食育クイズ

Q 鏡餅にのせる果物は？
 ヒント：「これからも家系が途切れませんように」という思いが込められています。

- ①きんかん
- ②みかん
- ③だいたい

こたえは来月のクイズの下に書いてあります！

2024	日	月	火	水	木	金	土
12	1	2	3	4	5	6	7
	8	9	10	11	12	13	14
	15	16	17	18	19	20	21
	22	23	24	25	26	27	28
	29	30	31				

1 睦月
January 2025

2025	日	月	火	水	木	金	土
2							1
	2	3	4	5	6	7	8
	9	10	11	12	13	14	15
	16	17	18	19	20	21	22
	23	24	25	26	27	28	

日 Sun	月 Mon	火 Tue	水 Wed	木 Thu	金 Fri	土 Sat
29	30	31	1 先勝 元日	2 友引	3 先負	4 仏滅
5 大安 小寒	6 赤口	7 先勝	8 友引	9 先負	10 仏滅	11 大安
12 赤口	13 先勝 成人の日 三りんぼう	14 友引	15 先負	16 仏滅	17 大安 土用の入り	18 赤口
19 先勝	20 友引 大寒	21 先負	22 仏滅	23 大安	24 赤口	25 先勝 三りんぼう
26 友引	27 先負	28 仏滅	29 先勝	30 友引	31 先負	1