

<切干大根の丸がんも>

材料(4人分)		作り方
木綿豆腐	360g	1) 木綿豆腐は押して水気を切っておく。 にんじんはみじん切り、切干大根は 戻して1cm長さに切る。
とりひき肉	70g	
にんじん	1/3本	
切干大根	15g	2) ボウルにとりひき肉、にんじん、切干大根、 木綿豆腐、片栗粉、小麦粉、塩、酒、 しょうゆを合わせてよく混ぜる。
片栗粉	小さじ4	
小麦粉	小さじ4	3) 丸めて油で揚げる。
塩	少々	
酒	小さじ1	
しょうゆ	小さじ1	
サラダ油	適量	

<鶏肉のみぞれ焼き>

材料(4人分)		作り方
とり肉	250g	1) とり肉は一口大に切り、塩、酒で下味を つける。大根はすりおろす。
塩	少々	
酒	小さじ1	2) 鍋に大根、だし汁、しょうゆ、みりん、砂糖を 合わせて煮立て、たれを作る。
上新粉	小さじ4	
大根	120g	3) とり肉に上新粉をまぶし、フライパンに ごま油を熱して焼く。とり肉を裏返し、 2)のたれを加え蓋をして蒸し焼きにする。
だし汁	120ml	
しょうゆ	小さじ2	
みりん	大さじ1	
砂糖	小さじ1	
ごま油	小さじ1	

<ちくわの和風サラダ>

材料(4人分)		作り方
焼き竹輪	50g	1) 焼き竹輪は薄い輪切り、キャベツは短冊切り、 セロリーは小口切りにする。赤ピーマンは 千切りにして熱湯をかける。
キャベツ	170g	
セロリー	60g	2) 鍋にごま油を熱し、ちりめんじゃこ、キャベツ、 セロリー、焼き竹輪、赤ピーマンを炒める。
ちりめんじゃこ	8g	
赤ピーマン	25g	3) 酢、砂糖、しょうゆで味を調え、白いりごまを 混ぜる。
ごま油	小さじ2	
酢	大さじ1	
砂糖	小さじ2	
しょうゆ	小さじ1	
白いりごま	大さじ1/2	

<桜坂蒸しパン>

材料(6個分)		作り方
小麦粉	120g	1) 小麦粉とベーキングパウダーは合わせてふるう。 桜塩漬けは水に浸して塩抜きし、軸を取り除く。 バターは溶かしておく。
ベーキングパウダー	小さじ1	
砂糖	55g	2) ボウルに砂糖、調整豆乳、溶かしバターを 合わせて混ぜる。1)の粉類を加えてさっくりと 切るように混ぜる。
調整豆乳	120ml	
バター	10g	3) ホイルカップに入れて、上に桜塩漬けをのせる。 蒸気のあがった蒸し器で蒸す。
桜塩漬け	適量	

※大田区の田園調布にある桜坂をイメージして名付けました。