

太子ねぎ おすすめレシピ

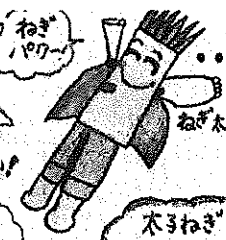
ぎょうざの皮の

ねぎピザ

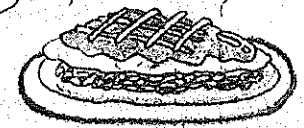
材料
太子ねぎ
ぎょうざの皮
ピザ用チーズ
ちくわ
ハムなど)
のせたい具
お好みソース

- ① ねぎや具をきざんでおく。
- ② ぎょうざの皮にお好みソースをぬる。
- ③ 太子ねぎや 好みの具をのせる。
- ④ ピザ用チーズをのせて、オーブントースターで焼く。

チーズとねぎと、いしょく
べつたらおいしいです。
"キョウサ" のオイルのせり
ので、ミサキ不食ハチ上



龍田小学校 ながよし学校の
みんなのおすめだよ!



太子ねぎ たっぷり のねぎ焼き

材料
お好み焼きの材料
+
太子ねぎ

- ① お好み焼きを作る要領どきざんだ太子ねぎを たっぷり入れて焼く。
- ② ソースをかけて できあがり!

ねぎをたっぷり
のせるとあまくて
おいしいよ。
し"んきもソもりになるよ。



太子ねぎのたまごじ



材料
太子ねぎ
たまご
ちくわ
めんつゆ
サラダ油

- ① 太子ねぎを 好みの大きさに切る。
- ② 油をひいたフライパンに ねぎを入れて 焼く。
- ③ めんつゆを入れて、火が通ったら、とき卵を入れて ふたをきる。
- ④ 好みの 固さで 卵がなったら できあがり!

ねぎパワーで 元気いっぱい!



太子ねぎ たっぷり汁



材料
お好みのみそ汁の
材料
+
太子ねぎ

- お好みのみそ汁に
太子ねぎを たっぷり
入れて、できあがり!
葉の部分も、おいしく
食べられます。

寒い季節に食べた
汁がほかほか、
おいしいですよ!

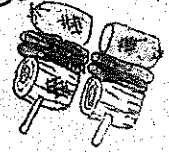
ねぎとみそがよあ
ります。ねぎをたっ
入れるとおいしくて
しあわせな気分になり
ます。



太子ねぎとウィンナーのくし焼き

材料
太子ねぎ
ウィンナー
塩・コショウ
サラダ油

- ① 太子ねぎ・ウィンナーを一口大に切り、くしにさす。
- ② サラダ油をひいたフライパンで焼き、塩・コショウをふくす できあがり!



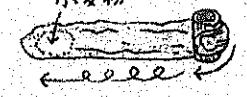
太子ねぎとウィンナー
がとてモカチか
くておいしいよ。
みんなも食べてね。
栄養もたっぷり!



太子ねぎの肉まき

材料
太子ねぎ
豚バラ肉
塩・コショウ
小麦粉

- ① 太子ねぎを 4cmくらいに切る。
- ② ねぎに肉をまき、まき終わりに小麦粉をつける。
- ③ 塩・コショウをして、まき終わりを下にしてフライパンで焼いて できあがり!



肉はかわらかくて、ねぎは
シャキシャキしていて、さし高は
ぶた肉でも牛肉でも
おいしいですよ。

