

でんしょうやさいのレシピを作った人の名前と
作ったリョウ名

赤(にん)にくのしょう油ずけ

小野 幸美さん

セタ白ササギようかん

申川 フキ子さん

からどりのいものにきり

たかはし ちく子さん

かんじろうちゅうりのコンヤメスーフ

たか橋 よし子さん

やしろうエダのごま糸ロネ

さとう と美子さん

ひろこのロネしる

さとう かず子さん

♪伝承菜

ひろこ、からどりのいも、とくりかぶ

黒五よう、青はこ豆、土色かぶ、五元間いも、青黒、

大黒豆セタ白ササギ、もか上かぶ、さいご金時豆、や四三うさ

赤(にん)にく、かんじろうちゅうり、雪がりな

レシピ

レシピ是夏名

赤(にん)にくのしょう油清け

〈ざいりょう〉

赤(にん)にく(お女子の重)

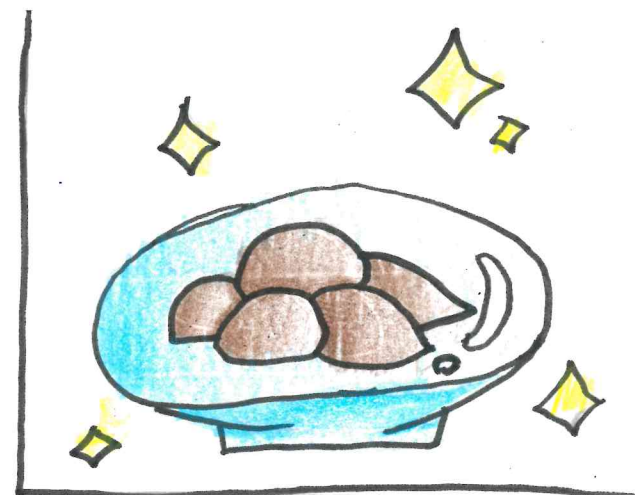
しょう油



おいしかったから食べてみるのだ

〈作り方〉

- ① にんにくの皮をむき、しょう油き(にんにく)を入れ、にんにく
かいたるようにしょう油を入れ、かんせい☆
- ☆一年くらいすけておいたのか、あすめ



レシピ是夏名

かんじろうちゅうりのコンヤメスーフ

〈ざいりょう〉

- ・ベーコン4〜5本、かんじろうちゅうり1本
- ・オリーブオイル(エタリょう)、玉ねぎ1本、ピーマン1本、パプリカ1本
- ・ズッキーナ、コンヤメかりゅう大さじ1、しょう油(しょうじょう)



- ① なべにオリーブオイルをしき、ベーコンをいため、少し色がついたら玉ねぎを入れていためる。
- ② ①に水とコンヤメかりゅうをくわえ、玉ねぎがかわらなくなるまでこめる。
- ③ 食べやすい大きさに切ったちゅうり、ピーマン、パプリカを入れてひとしほぐしたら、おとつぷこしょう油を味つけして、土色にかけ、かんせい☆



とてもおいしかったです。