

でんしょうやさいのレシピ°材料斗

◎お女子みの分量で

- セタ白ささぎ(かんそう)150g
- じゃがいも50g
- 玉ねぎ100g
- 牛乳100cc
- 生クリームてきりょう
- コンソメてきりょう
- バシツル・オリーブオイル

冷セ
タ白
いさ
ヌさ
ーさ
プき
の

赤にんにく

しょう油

みなさんもぜひこの
レシピ°の材料斗で作っ
てみてくださいね。



しょう
油
漬
け
赤
ニ
ン
ク
の

でんしょうやさいをつくっている人の名前
がとくちゅう

弓矢良平ささぎ

さとうやたろうさん

やわらかくて味がよくに豆もおいしい。
あじ まめ

雪わりな

さとうとみこさん

苦味がなくほのかなあまみとやわらかいしょっかんがある。
にがみ

赤にんにく

おのさちみさん

かおりやあじがまるやかでほくほくとあまみがある

とっくりがき

なかがあ のぶおさん・ふきこさん

すじほてがなくとくちゅうとやわらかですいぶんがやわい

でんしょうやさいがいつから作られているか。

れきし

でんしょうやさいは20年いじょうから作ら
れている