

お客様からのレシピ

②軽く野菜を炒めたら牛乳を入れる。

ここにちは、くっちゃん編集部の松本です。最近インフルエンザが流行っていますね。インフルエンザは睡眠不足などで免疫力が下がっている時にかかりやすいそうです。皆様、どうぞご自愛なさってください。

③ひき肉を加え、にんにく、塩を入れ、フタをして火が通るまで煮る。

で免疫力が下がっている時とにかくやすいそうです。皆様、どうぞご自愛なさってください。

さて、今回はくっちゃんの感想に寄せられたレシピ【白菜とジャガイモとひき肉のミルク煮】をご紹介します。材料は別欄に記載してある通りです。

①ジャガイモは厚さ2ミリの半月切りに、白菜は一口大に切る。

【白菜とジャガイモとひき肉のミルク煮】

白菜 1/8カット
ジャガイモ 中2個
ひき肉 200g

牛乳 200cc
塩 小さじ1/2
にんにく 少々

作り方

回牛乳を少し多めに入れたの

でクラムチャウダーのよう

感じになりました。にんにくを少し入れることで、アクセ

ントになり美味しいです。ま

た、味付けはお好みで変えてみてもまた新しい発見があり

そうですね♪

ざひあ試ひあれ

★白菜とジャガイモとひき肉のミルク煮★

からだそうです。どんな学校

で何を学ぶのか、どういう教

育方針か、といったことも大

事ですが、親としては卒業後

の進路も気になるところです。いろいろ話を聞いて、私

の方が胃が痛くなりました。

受験本番まであと一年、健康

で乗り切りたいですね。

私の頃と比べて今の受験

は、受け方の種類も多く学校

や学部によつて文系なのに数

学で受けられたり、国語が現

代文と古文のみで漢文が不要

などとか、出題も様々です。そ

れによって複雑ではあります

が、受験生にとつては得意科

勢によつて就職が左右され

ます。

さて、第一号からこのコロ

ナーレ書いてきていますが、

当時小学生だった娘も今は高

校二年生です。四月には受験

生となります。

さて、第一号からこのコロ

ナーレ書いてきていますが、

当時小学生だった娘も今は高