JAやさいの日2020

「毎日おうちでやさい宣言」









笑味ちゃんの

おやまりしョン

智以思う好么



ぇぉ **笑味ちゃんは**

おやさいクレヨン王国の

そう おうじ

ほうれん草王子から

やさい

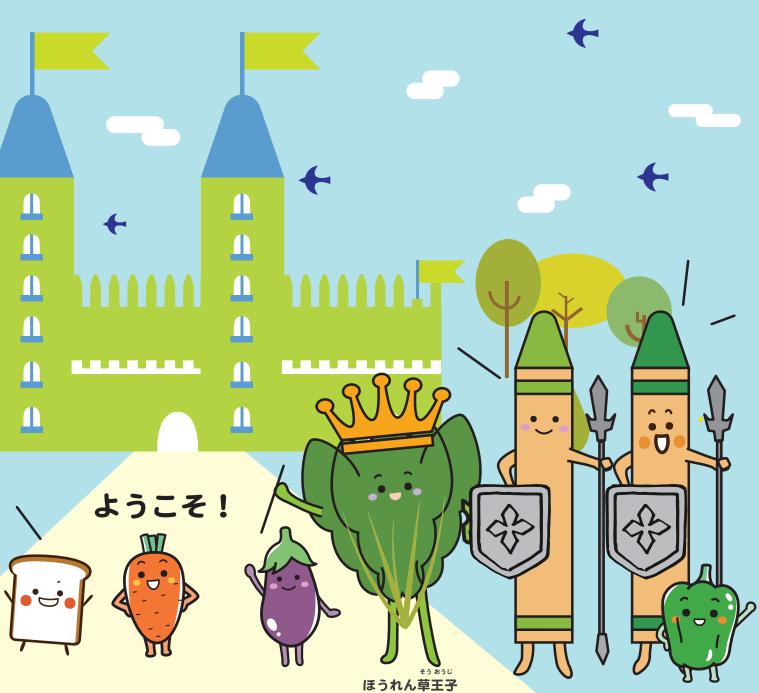
野菜パーティーに

しょうたい

招待されました。

こんにちは!/









ほうれん草に多く含まれる

成分はなぁに?

分・ミ

ビ〇〇ン

ほうれん草の上手な保管 方法は次のうちどれ?

① ラップに包む

② 濡らした新聞紙で包む

③ おりがみで包む

みんなも いっしょ かんが 一緒に考えてね! つぎ かぞく

次は家族でクッキングチャレンジ!

美味しく作って そうおうじ ほうれん草王子を 救おう!





そのままでおいしい。マーガリン入り。

ネオバターロール

日本初のマーガリン入りロールパンとして 1997年に発売をスタートしました。ふんわり 焼き上げたロールパンにバター風味の豊か なマーガリンを合わせた人気商品です。



8月1日は『ネオバターロールの日』

ネオバターロールは、マーガリン入りのロールパンとして 初めて 1997 年 8 月 1 日に発売しました。 今年で 24 年目を迎えるフジパンのロングセラー商品です。

※日本記念日協会登録済



材料

ほうれん草ざく切り (5 c mの長さ) ········ 10 g にんじん細切り ······· 10 g ☆オリーブオイル 大さじ1 ☆ベーコン(1 c m幅) 10 g ☆塩、こしょう 少々

ほうれん草とにんじんの ベーコンサンド

- フライパンでオリーブオイルを熱し、ベーコンを入れ縮んだらにんじんを入れ炒める。
- 2 ほうれん草を入れしんなりしたら 塩、こしょうを入れ軽く炒め火を止める。
- 3 ネオバターロールに切り込みを入れたら2を挟んでできあがり♪



材彩

ほうれん草とトマトのカ レーオムレッサンド

- 直径10cm程度の耐熱容器に卵を割り入れ、 マヨネーズ、カレー粉を入れよく混ぜる。
- 2 1にほうれん草とトマトを入れ 電子レンジで約2分加熱。 (目安:電子レンジ600Wの場合)
- 3 1を取り出しお好きな大きさに切ります。
- 4 ネオバターロールに切り込みを入れたら 3を挟んでできあがり♪



美味ちゃんの おやさいクレヨン主菌のだいぼうけん 組み立て方解説書

