

レシピ名	学校名	学年	氏名	ページ
1 大豆サラダ				P. 1
2 大豆とツナのサラダ				P. 1
3 大豆和え				P. 2
4 簡単大豆たっぷりボテトサラダ				P. 2
5 大豆サラダ				P. 3

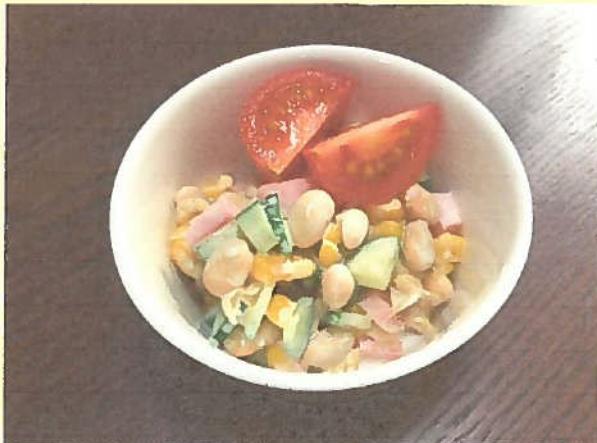


レシピ名

だいばずサラダ



おうほようし けいさい
心霊用紙に掲載してあるもの



材料

- ・きゅうり ・コーン ・トマト
- ・大豆
- ・ハム
- ・マヨネーズ ・塩

PRしたいこと

いそが とき づく
忙しい時でも、パパっと作れる、だいばずサラダです。

作り方

きゅうりとハムをきざみ、水気を切っておいた大豆とコーンを混ぜる。
塩とマヨネーズ(適量)、合えたら完成。



レシピ名

だいばず 大豆とツナのサラダ



おうほようし けいさい
心霊用紙に掲載してあるもの



材料

- ・大豆 ・金時豆
- ・プチトマト ・きゅうり
- ・ツナ缶
- ・ドレッシング

やさい はい えいよう ど と
野菜とツナも入るので、いろんな栄養が一度に摂れ
ます。好きなドレッシングをかけて美味しく食べられます。

作り方

大豆と金時豆は、洗って水をきる。
ツナは缶汁をきる。
プチトマトは、ヘタを取り縦に4等分に切る。
きゅうりは薄く皮をむいて、1cm角に切る。
好きなドレッシングを加えて、全体をよく合えたら完成。

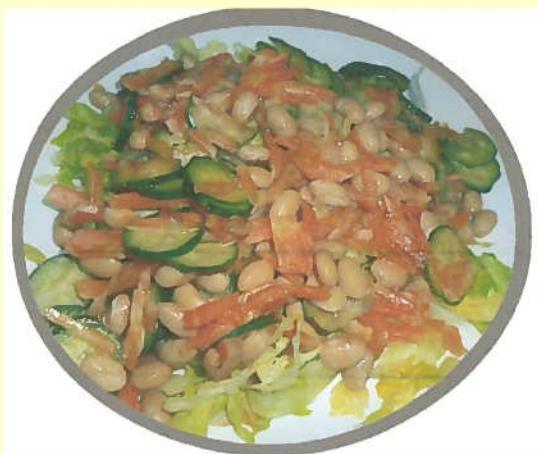


レシピ名

だいす 大豆あえ



おうほようし けいさい
心霊用紙に掲載してあるもの



ざいりょう
材料

・きゅうり ・人参 ・レタス

・大豆

・醤油

・ごまドレッシング

PRしたいこと これは、とても簡単で、残り物を使えばできる

料理で、すばやく作れます。

作り方

- ①きゅうりを輪切り、人参を茹でて千切りにして、レタスを短冊切に切る。
- ②大豆・きゅうり・人参を醤油とごまドレッシングで和える。
- ③器にレタスをのせ、その上に大豆あえをのせる。



レシピ名

かんたん だいす 簡単大豆たくさんポテトサラダ



おうほようし けいさい
心霊用紙に掲載してあるもの



ざいりょう
材料

・じゃがいも

・コーン ・ハム

・水煮大豆

・マヨネーズ

PRしたいこと

だれ かんたん ちょうり 誰でも簡単に調理ができる。(うちの妹もできた)

作り方

- ①ポテトサラダを作る。
 - ②水煮の大豆と一緒に投入。
 - ③混ぜる。
- 完成

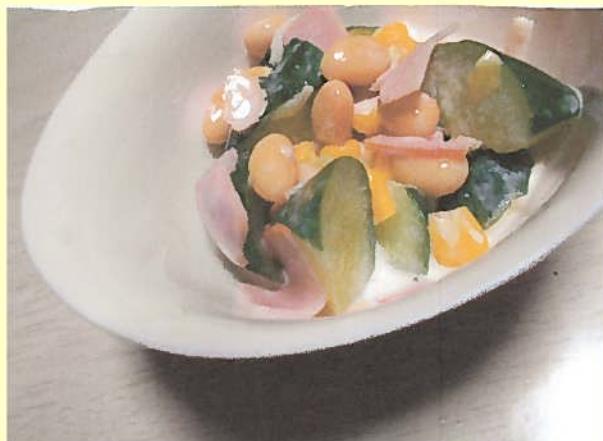


レシピ名

だいす 大豆サラダ



おうほようし けいさい
心霊用紙に掲載してあるもの



ざいりょう 材料

・きゅうり ・コーン

・大豆

・ハム

・マヨネーズ ・塩

PRしたいこと

だいす
大豆をたくさん入れ、いろいろな食材を入れたりしたことです。

作り方

す ぐ ざい い
好きな食材を入れ、マヨネーズと塩(少々) 入れるだけ！



レシピ名



おうほようし けいさい
心霊用紙に掲載してあるもの

がつこう ねん 学校 年

ざいりょう 材料

PRしたいこと

作り方