

# 餃子 (ぎょうざ)

ざいりょう  
【材料】 (3) 人分

※量もできるだけ、書いてください。

|     |      |
|-----|------|
| 豚肉  | 300g |
| イカ  | 3匹   |
| にら  | 1束   |
| 塩   | 8g   |
| ごま油 | 2cc  |

) A

|      |      |
|------|------|
| ごま油  | 1cc  |
| しょうゆ | 1cc  |
| 小麦粉  | 500g |
| 水    | 適量   |

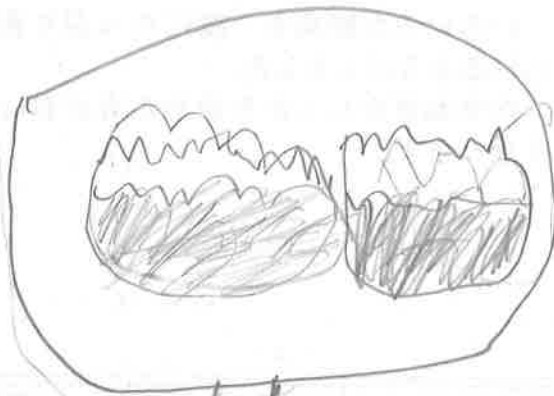
) A

) B

つくかた  
【作り方】

Aの材料を混ぜて  
 Bの材料でぎょうざの皮を作る。ごま油、しょうゆ、Aを皮につけて  
 水をかき、ぎょうざを入れる。ぎょうざを水にういておいたら、  
 食べれます。

できあがりしゃしんえ  
【出来上がり写真】 (絵でもよい)



りょうり とくちょう くふう ところ  
【料理の特徴や工夫した所】

中国の伝統料理です。  
 正月の時に必ず食べる料理です。

※ 考えるのは、一つの料理 (例: 白菜のごま和え 等) で、一食分の献立 (例: ごはん、牛乳、からあげ、白菜のごま和え、味噌汁 等) ではありません。

ホームページ等の掲載について、希望されない場合は○を付けてください。( 希望しません )