

今日のメニューはなんだろうなクロスワードパズル

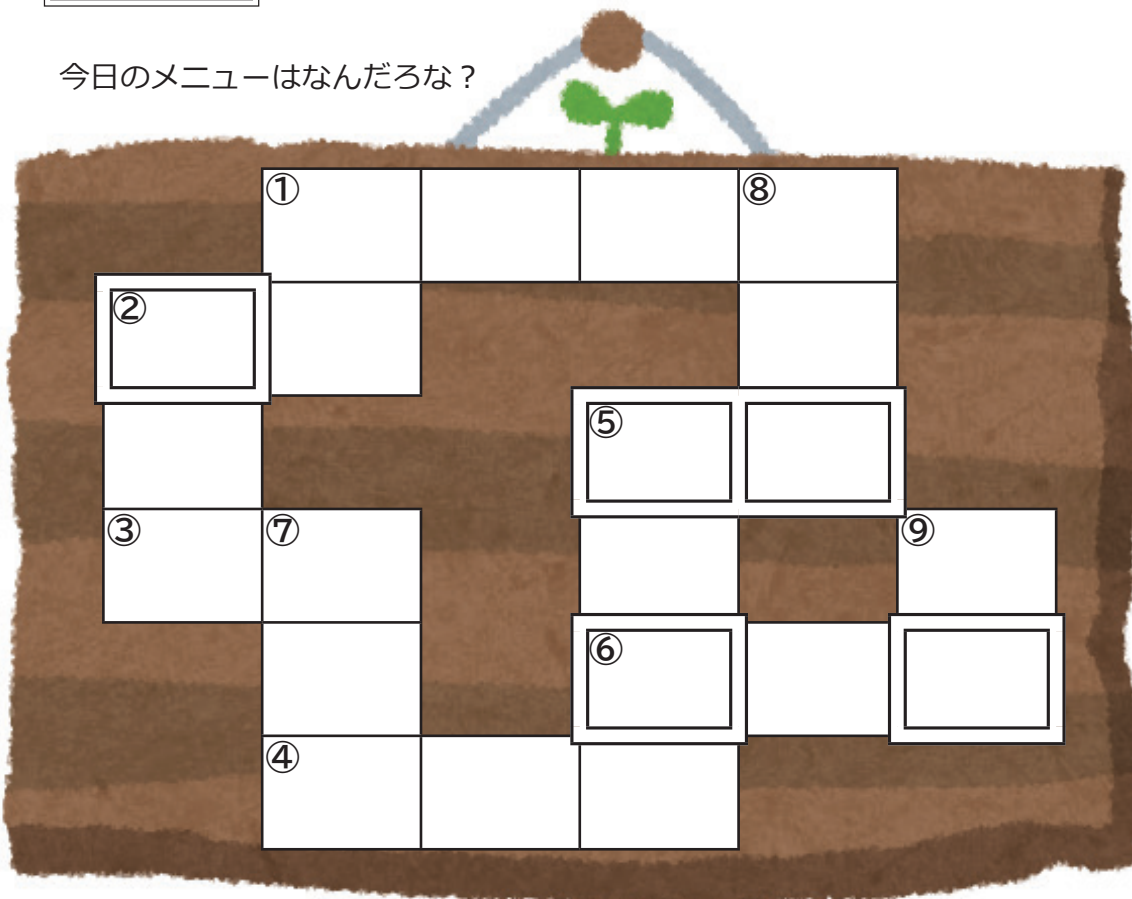
【ヨコのカギ】と【タテのカギ】を解いて、クロスワードパズルを完成させよう。

下線部の漢字の読みが、クロスワードのカギになるよ。

クロスワードパズルが完成したら、**二重のマス目**の文字に注目！

二重のマス目の文字を並べかえると、今日のメニューの名前がわかるよ！

今日のメニューはなんだろうな？



★ ヨコのカギ

- ① 玉葱は1cm幅のくし形に切る。
- ② 屋根にはとが三羽とまっている。
- ③ 強めの中火で炒める。
- ④ 味醂大さじ1を加える。
- ⑤ コーヒーを飲んだら少し苦かった。
- ⑥ 庭のすももが赤く熟した。

★ タテのカギ

- ① まかぬ種は生えぬ
- ② 肉のうまみが野菜に馴染む。
- ⑤ 人参は一口大の乱切りにする。
- ⑦ 和室の畳を取り替える。
- ⑧ 夜空に銀河が輝く。
- ⑨ 煮立ったら、灰汁を取り除いてふたをし、中火で約5分煮る。

今日のメニューは

解答

--	--	--	--	--

です！

今日のメニューのつくりかた

●材料（4人分）●

じゃが芋	4個
玉葱	1個
牛切り落とし肉	200g
さやいんげん	10本
人参	1本
サラダ油	大さじ1
酒	大さじ3
砂糖	大さじ3
醤油	大さじ3
味醂	大さじ1
水	1カップ

●傍線部の文章は、クロスワードパズルのカギに使われています。

●作り方●

1. じゃが芋は大きめの一口大に切って、5～10分間水にさらす。●人参は一口大の乱切りにする。●玉葱は1cm幅のくし形に切る。さやいんげんは2～3等分に切る。
2. 鍋にサラダ油大さじ1を熱し、水をきったじゃが芋、人参、玉葱を入れて●強めの中火で炒める。全体に油がまわり、じゃが芋の表面が少し透きとおってきたら、牛肉を加えて炒め合わせる。野菜を炒めてから肉を加えると、●肉のうまみが野菜に馴染む。
3. 肉の色が変わってきたら、水1カップを加えて強火にする。●煮立ったら、灰汁を取り除いてふたをし、中火で約5分煮る。
4. 調味料のうち、酒と砂糖各大さじ3を加えて7～8分煮て、醤油大さじ3、●味醂大さじ1を加える。肉をほぐしながら味をからめ、煮汁が少し残るくらいになったらさやいんげんを加え、さっと煮る。