

タイトル

西東京はくはくホットサンド

使用食材

パン(10まい切り)、えだまめ、じゃがいも、とうもろこし、バター、マヨネーズ、しおこしょう、さとう

イラスト



コメント

じゃがいもとえだまめととうもろこしで「ポテトサラダ」を作る。
しっかり味つけをする。たっぷりしおす。
とうもろこしがあまくておいしかった。

タイトル

野菜たっぷりひんやりつけめん

使用食材

えだまめ、とうもろこし、ピーマン、ナス、ねぎ、めん

イラスト



コメント

野菜たっぷり！ えいようまん！
ひんやり、冷たい！ これこそ熱中しょう
たいさく！

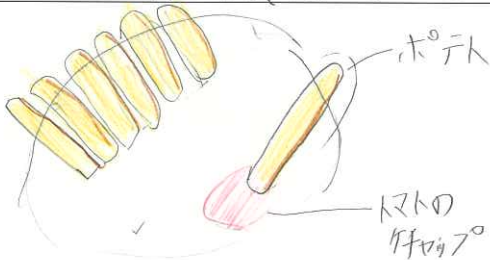
タイトル

西東京ホ[○]テト

使用食材

トマト、ジャガイモ、チーズ、とうもろこし

イラスト



コメント

そとはカリカリ、中はチーズがたっぷり、
とってもおいしい!!、チーズには、
とうもろこしがはいる。

タイトル

ぶどうゼリー

使用食材

ぶどう・ゼリー

イラスト



コメント

ぶどうがまるごと入っているから、おいしい!!
ゼリーは、ぶどうの果汁をいれるので、ゼリーだけだと
おいしい!!

タイトル

夏のフルーツタルト

使用食材

タルト、ぶどう、ブルーベリー、マスケット

イラスト



コメント

あまくておいしいタルト
夏しゃんのタルト

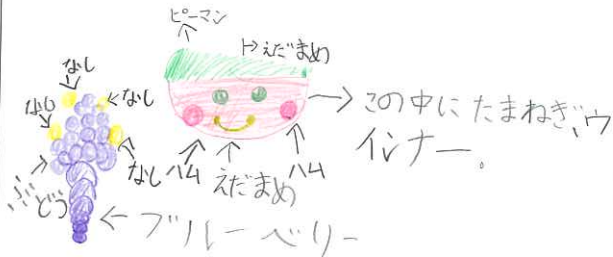
タイトル

やさしい、ふりめぐみちゃんケチャップライスとおらさきの木。

使用食材

ケチャップ(トマト) ピーマン、ハハ エだまめ、ウイキ
ぶどう、ブルーベリー、なし

イラスト



コメント

ケチャップをた、ふりつかう。なつのくだもの
のをい、はいつかう。

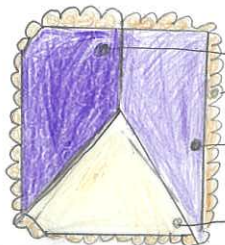
タイトル

夏のフルーツタルト

使用食材

クッキー・ぎじぶどう・ブルーベリー・なし

イラスト



ブルーベリーのヘースト

タルト

ぎじぶどうのヘースト

なしのヘースト

コメント

たんじょう日のケーキにも
・おまのみにブルーベリーやぎじぶどうなどのせても
いい
・持ち帰りもしようできる。

タイトル

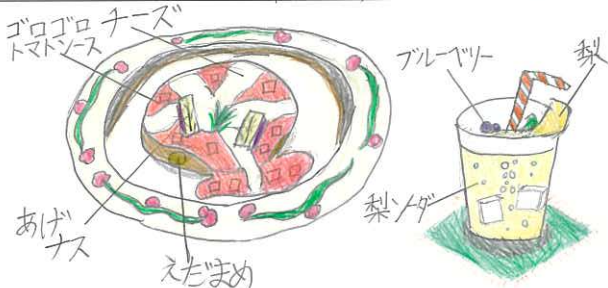
トマトソース
えだまめハンバーグと梨ソーダ

使用食材

お肉、えだまめ、ナス、
トマトソース、チーズ(バジル)

梨、ソーダ、ブルーベリー
(ミント)

イラスト



コメント

えだまめの食感とトマトのさん味がアクセント。あげナスで色どりもバッチリ!

シュワシュワとしたソーダとあまい梨が入ってます。

タイトル

西東京野菜カプレーゼ

使用食材

トマト、レタス、チーズ、オリーブオイル

イラスト



コメント

オリーブオイルをたっぷりかける。
夏野菜もいっぱい入れる。

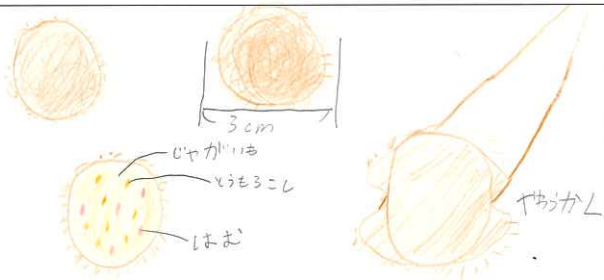
タイトル

かきくち コロッケ

使用食材

じゃがいも、とうもろこし、はち

イラスト



コメント

1〜3年生は、1人3こ。4〜6年生は1人4こ。ころもをカリカリにソースは、じゃがいもをさる。1つ3cmぐらい。

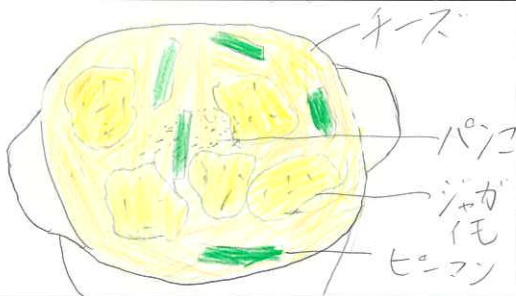
タイトル

ホクホクジャガイモグラタン

使用食材

ジャガイモ、ヒーマン、チーズ、パンコ

イラスト



コメント

ジャガイモいっぱい。
グラタンおつあつ。
さらにパンコをトッピング

タイトル

れんこんすあげ

使用食材

れんこん、あぶら油

イラスト



コメント

①れんこんをうすくわざりにする。②なべにあぶら油をいれて火をつける
③れんこんをあぶら油であげる(カリカリになるまで)④しおをふきつけてかき混ぜる
れんこんのカリカリとしおの味がおいしいです。

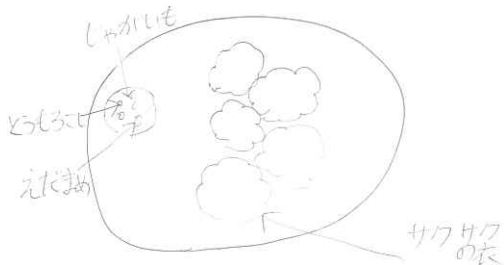
タイトル

ベシタブル からあげ風 ポテト

使用食材

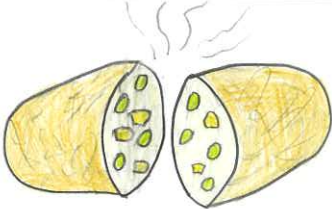
とうもろこし・じゃがいも・えだまめ

イラスト



コメント

- ・テイクアウトOK。
- ・肉は使わずに、本来とり肉の部分はじゃがいも。
- ・衣や味付けはできるだけ からあげに近い味!

タイトル	えだまめとコーンたっぷりのクリームコロッケ
使用食材	えだまめ、コーン、じゃがいも、たまねぎ、ホワイトソース
イラスト	
コメント	これからがしんのえだまめととうもろこしをたくさんいれる。 じゃがいもにホワイトソースをまぜてクリーミーにする。

タイトル

ナスとオクラのおひたし

使用食材

ナス、オクラ、かつおぶし、シラス

イラスト



コメント

焼きナスとゆでたオクラをだしじるにつける。油を使わないからヘルシーで冷やして食べるので夏にぴったり

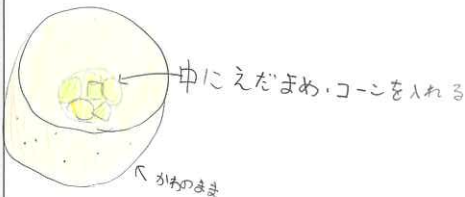
タイトル

西東京しゅんの里予さいたっぷりジャガバタ

使用食材

えだまめ、新じゃがいも、とうもろこし、パ

イラスト



コメント

しゅんのやさいをたっぷりつかって
ちいさいからでがるにたべられる
そしてじゃがいものかわ

タイトル

レモンムースケーキ

使用食材

レモン、生クリーム、シトの葉

イラスト



コメント

暑い夏にぴったりなさっぱりとしたレモンムースケーキです。

タイトル

メロイチカップケーキ

使用食材

メロン、イチゴ

イラスト



コメント

メロンの口末がして、イチゴがうえにのっている！
中はふわがねそとかりかりイチゴをのせたらできあがり！

タイトル お祭りタルト！

使用食材 ぶどう、もも、パイン、なし、マンゴー、ブルーベリータルトの外がわ

イラスト



コメント

ももとパインやなし、ぶどうを花火と夜空の星にみたてて。
中のきじは、できるだけ日暮い色にして。夏のくだものをたっぷりと。
みんやりこめておく。持ち帰れどきる。

タイトル

使用食材

イラスト

コメント

旬のブルーベリータルト

タルト、ブルーベリー



クッキータルト

クッキータルトはいちご、チョコ、プレーン、ホワイトの4つの種類がある。

タイトル

ナスとピーマンのナポリタン

使用食材

ナスとピーマン

イラスト



コメント

ナスとピーマンが あわさったすごくおいしいナポリタン

タイトル

西東京市トマトとじゃがいもセット
西東京市
75円+税

使用食材

トマト、めん、ピーマン、じゃがいも

イラスト



コメント

トマトとじゃがいもをつけて、ピーマンを大量に入れる!!
二つとも特盛りです!!

タイトル

使用食材

イラスト

コメント

ね、中しゅうよほう^① 冷蔵パスタ

ミニトマト、トマト、バジル、ブラックペッパー



お皿に氷を3個ほどのせてください。(ミニトマトは2個ほど)
トマトは、いちゅうせかりにしてください。
ブラックペッパーは、1つまみふりかけてください。
このメニューは、おみせではんばいしてください。

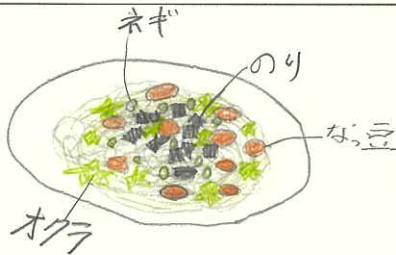
タイトル

和風パスタ

使用食材

な、豆、のり、ネギ、オクラ

イラスト



コメント

1人分なりな、とう1こくらいがちょうど。
のりは長いので1まいくらいがいい。

タイトル

使用食材

イラスト

コメント

西東京小松菜餃子

小松菜、キャベツ、豚肉



野菜たっぷり！肉もたっぷり！
羽がパリパリ！

タイトル

夏野菜ギョーザ

使用食材

ナス、ピーマン、ふた肉、ギョーザの皮、にんにく

イラスト

□←ピーマンとこのくらいの大きさにする(ナスも同様)

セタタニコンナカシロ
↓



コメント

持ち帰りOK。ナスやピーマンは小さめにする(そうすると、ナスやピーマンがきらいな人でも食べれるかも)。

タイトル

野菜採た、ふりほるまき

使用食材

ピーマン、おくら、もも、にんじん、おくら、にんじん、はるまき、卵。

イラスト



コメント

野菜を採った子供が食べられるように
はるまきを使った料理を作りました!

タイトル

夏野菜たっぷり海せん冷やし中か

使用食材

きゅうり、トマト、海老、いか、たこ、あさり、中かめん、卵、ハム

イラスト



コメント

野菜はたっぷり入れる。でも、海せんも忘れずに！夏もさばりた
ごはんで、元気いはい！

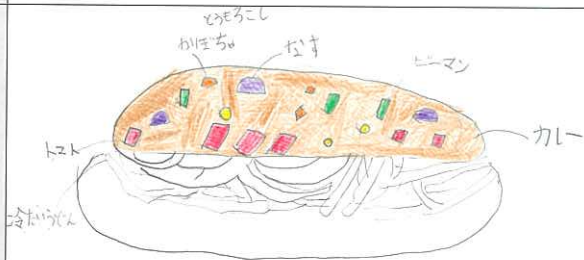
タイトル

夏野菜のひんやりカレーうどん

使用食材

なす、トマト、ピーマン、かぼちゃ、とうもろこし

イラスト



コメント

野菜がっらいな人でもおいしく食べられる、つめたいカレーうどん!!

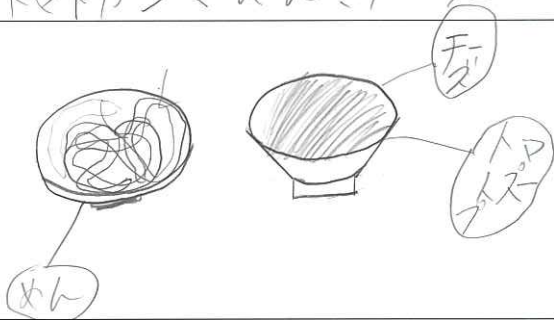
タイトル

トマトチーズめん

使用食材

トマト缶、めん、チーズ

イラスト



コメント

タイトル

野菜たっぷりそうめん

使用食材

きゅうり、ミニトマト、オクラ、そうめん

イラスト



コメント

・そうめんが食べやすい！
・夏野菜がたっぷり

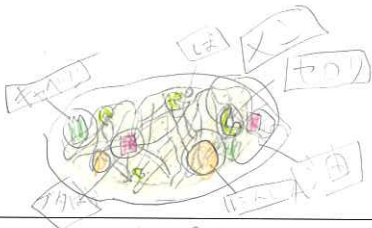
タイトル

かきそば

使用食材

・キャベツ・ニンジン・セリ・ブタはし・しほ・油ツツ

イラスト



コメント

メンを1つはし使う。野菜はしをち、ホリ使う。
ブタはしも使う

タイトル

夏やさいカレー!

使用食材

じゃがいも、ナス、パプリカ(色はいろいろ)、ズッキーニ、鳥肉。

イラスト



コメント

色がカラフルで、やさいがいっぱい入ってる。

タイトル ごろごろ野菜の甘ロカ！

使用食材 ふた肉、トマト、ナス、ピーマン、じゃがいも

ー□ぐらいたつて
 がわいいかみ(の)かみー
 ヒーマンがたを星形にするといふかみ
 トマトは土の
 (じゃがいももたくさん)いた肉たくさん入れる

小さなお子様でもおいしく食べられる甘口です。
 夏野菜をたくさん使った夏のカレーです。
 大人から子どもまで食べられます(たれでも) お持ち帰りもできる！
 これを食べた人から伝はれた口コミが広がってくださいますように！

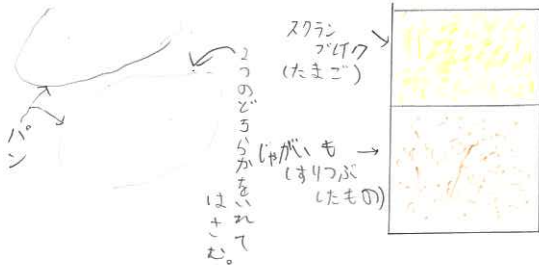
タイトル

たまごじゃがいものパン

使用食材

じゃがいも、たまご、パン(2つ)

イラスト



コメント

たまごか、いもをはさんで食べる。

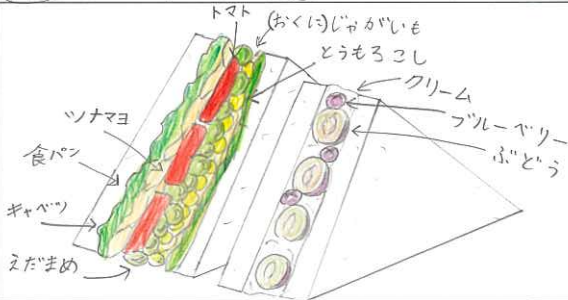
タイトル

夏の野菜&フルーツサンドイッチ

使用食材

野菜: えだまめ・とうもろこし・トマト・じゃがいも・キャベツ
 果物: ブルーベリー・ぶどう (他) ツナマヨ・食パン・クリーム

イラスト



コメント

ツナマヨとクリームはたっぷり使う!
 えだまめととうもろこしをたくさんはさむ!
 (ブルーベリーとぶどうも!!)
 カフェにも合うように。
 持ち帰りもできる。

タイトル

おれたちのハンバーガー

使用食材

パン、トマト、ハンバーグ、レタス、チーズ

イラスト



コメント

よから順にパン、チーズ、ハンバーグ、レタス、トマト、パン
になっていて、おれ小君でたくさんのおいようが
とれる。

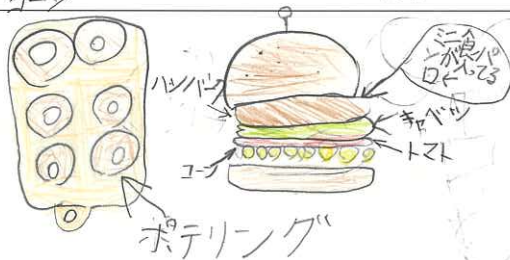
タイトル

西東京市野采 たっぷりハンバーグ
ホテリングも

使用食材

トマト、キャベツ、小さい食パン、生ねり
ヨーグルト

イラスト



コメント

ハンバーグの中にミニ食パン!
持ち帰りもできる。

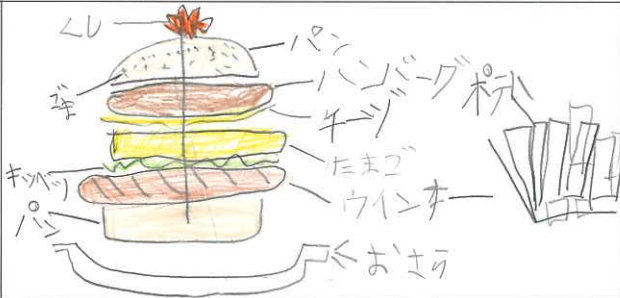
タイトル

西東京市肉たぶ^ろいビーガー

使用食材

パン^はお^のハンバーグ^のチーズ^のキャベツ^のたまご
ウインナー(じゃがいも)

イラスト



コメント

くしをささないとういナがおちちゃう
のでくしをさしてください

タイトル	オリジナルハンバーガー!
使用食材	トマト、ジャガイモ、パプリカ、ブルーベリー
イラスト	付いてくる! お肉(かならずある) 自分好み のものを種類から選ぶ(1~5種類まで).. ブルーベリー トマト
コメント	種類は、トマト、パプリカ、スモークチーズ、ジャガイモ、夏野菜がいきにとたくさん食べられるのがよい。

タイトル

やさしいたっぷりサラダ

使用食材

とうもろこし、えだまめ、トマト。

イラスト



上からみる。

コメント

えだまめとトマトととうもろこしがたっぷり
はいってます。とうもろこしのプチプチ
がおいしいです。

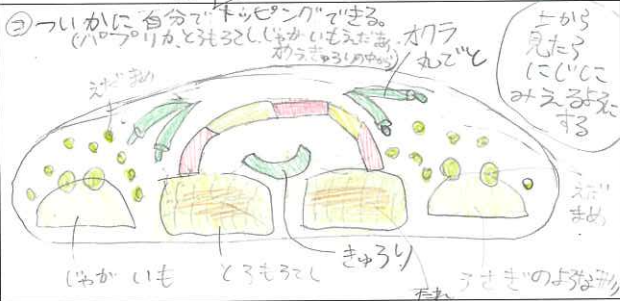
タイトル

西東京向のカラフルサラダ

使用食材

パプリカとろもろとし、じゃがいも、えだまめ、オクラ、きゅうり

イラスト



コメント

おどやかな色をとり入れた。🍴🍴を添える
食べやすくするためにじゃがいもは少しゆでて
ドレッシングは中華風ドレッシング。やわらかくする
チェリビカラダ フレンチソースから食べる。

おどやかな色

タイトル

3色サラダ

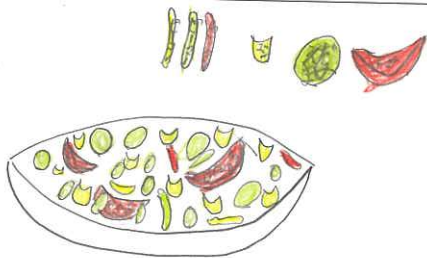
オニオン
ソース

使用食材

トマト、とうもろこし、えなまめ、3色ピーマン(赤・黄・緑)

お店で買っ
てるオニオン
ソース。

イラスト



コメント

・ピーマンは、たんごくセオリ。
・とうもろこしはコーンに。
・えなまめは、ちてつ、ちてつ。
・トマトは、 $\frac{1}{2}$ でーこ。
・最後にオニオンソースをかける。

・ねたムは、適量より少し多
めに。
・テイクアウトOK!
・~~④~~⑤とよこ5の大きさを定める。
・⑥は、それであらうが、

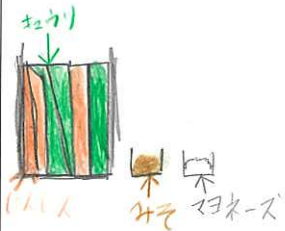
タイトル

〇〇ステーキ

使用食材

いろいろな野菜の七刀水はし

イラスト



コメント

他の商品の野菜の七刀水はしなどを使って、食品ロスをなくげんできする。それに「みそ」や「マヨネーズ」他のソースなどと一緒に食べて食べる。

タイトル

夏野菜たっぷりドレッシングサラダ

使用食材

キャベツ、キュウリ、じゃがいも(トマト)、ハムとモロ
シロ

イラスト



コメント

サラダのくみ合せで一番使うのはドレッシング!
とくに好きなドレッシングはレモンドレッシング
です!パリパリ中かサラダのようにパリパリ
をいれたか、たんですけど... (あうかわからなくて)

タイトル

野菜たっぷりサラダ

使用食材

少しチーズ、たまご、トマト、ニンジン、ごま、キャベツ、はかい・ドレッシング

イラスト



コメント

野菜をたっぷり使う

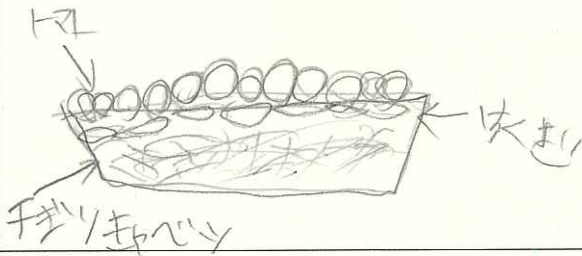
タイトル

西東京市いちおしササゲ

使用食材

トマト 牛乳 生クリーム 赤い糸

イラスト



コメント

ドレッシングをたっぷり

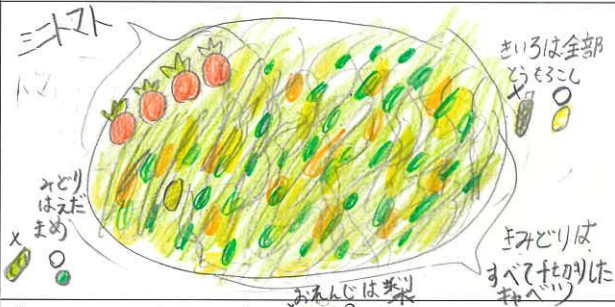
タイトル

夏のいろいろまぜまぜサラダ

使用食材

トマト・とうもろこし・えだまめ・梨・キャベツ

イラスト



コメント

食材をたくさん使う。

ドレッシングは、かけてもかいてもなくてもOK! (梨の皮が苦いので)
持ち帰りOK (ジップロックなどなど)

タイトル	西東京市のやさしいをつかたしんせんサラダ
使用食材	トマト・トウモロコシ・キャベツ
イラスト	
コメント	おもちゃがいりかいう！ ・しんせんておいしい

タイトル

西東京やさいたち、アッソリサラダ

使用食材

ジャガイモ トマト コシ、ナス、ピーマン、ブシ、エダマシ
トマトソース

イラスト



コメント

西東京のやさいたち、アッソリのせて体に
もいいやさいたち、アッソリです。おいしいサラダ
です。

タイトル	とうもろこしたっぷりコーンスープ
使用食材	とうもろこし・えだまめ
イラスト	
コメント	えだまめにとうもろこし体にいいものばっかり♪とってもおいしいよ。

タイトル

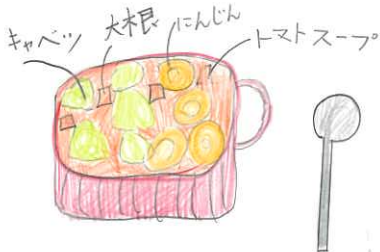
使用食材

イラスト

コメント

西東京市 で育てられた里予菜スープ。

キャベツ、にんじん、トマト、大根



東京都でとれた里予菜を味わえるし、
寒い冬にはぴったりに
・米料理カーンでも作れそう。

タイトル	チーズ たっぷりトマトうどん
------	----------------

使用食材	チーズ、トマト、めん、キャベツ
------	-----------------



コメント	持ち帰りもできる。チーズがとろける。野菜をたくさん使う。
------	------------------------------

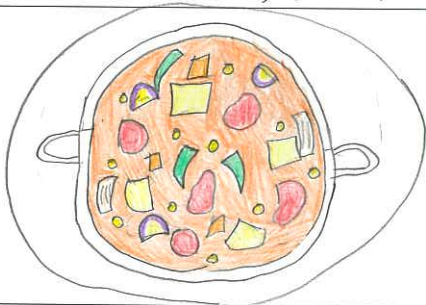
タイトル

ゴロゴロ夏野菜たっぷりミネストロー

使用食材

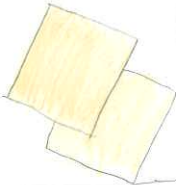
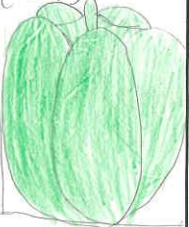
・にんじん ・たまねぎ ・いんげん
・じゃがいも ・トマト ・えだまめ ・とうもろこし ・ナス ・ピーマン

イラスト



コメント

・野菜を大きめに切って食感を楽しむ!
・さっぱりさらさらなスープ
・お客様の好みでつめたスープが温かい

タイトル	ピーマン ぎゅうにくつく ブタ肉のチーズまき		
使用食材	ピーマン、ぎゅうにく、ブタ肉、チーズ、 やき肉のタレ、しお、ゴシヨウ		
イラスト	ブタ肉 	スライスチーズ 	ピーマン 
	 しお、ゴシヨウ		
コメント	ピーマンをブタ肉にまけるくらいの大きさにも切って水にひたして、 そのあいだにブタ肉の上にスライスチーズをのけていたして いた。ピーマンをキッチンペーパーに水をふきとりスライスチーズ 上におき、まるめてやき肉のタレ、しお、ゴシヨウ、やき肉のタレ、しお、ゴシヨウ		

タイトル

レモンラーメン

使用食材

お肉、ラーメンのメン、レモン、塩、冷たいだし、メンマ、かぼち

イラスト



コメント

レモンたっぷりのたしではなく塩たしにしレモン汁をいれて夏さっぱりできるラーメンです。

タイトル

あなごスキヤキ

使用食材

ぶた肉・しらたき・コーン・はくさい・とうふ

イラスト



コメント

スキヤキの牛肉はぶた肉になり、安くなります。他の具は、同じです。

タイトル	ブルーベリー たっぷりデザート
使用食材	ブルーベリー・いちじく・ヨーグルト・さとう
イラスト	 いちじく ブルーベリー ヨーグルト
コメント	ブルーベリー たっぷりのヨーグルトデザート♡ 軽いさとうブルーベリを使っってもおいしい、 ひんやりデザートでも♡ブルーベリにさとうをかけて。

タイトル

旬のフルーツパフェ

使用食材

ブルーベリー、梨、ぶどう、フレークポッキー^(みじないなやつ)

イラスト



コメント

旬のフルーツを全部使う!

タイトル	シャインマスカットメロンフロート
使用食材	さくらんぼ、シャインマスカット、アイス
イラスト	A hand-drawn illustration of a glass filled with a drink. The glass is labeled 'メロンソーダ' (Melon Soda). Inside the glass, there are several small circles representing fruit, labeled 'シャインマスカット' (Shainmuskatto). A slice of fruit is floating on top, labeled 'さくらんぼ' (Sakuranbo) and 'アイス' (Aisu).
コメント	シャインマスカットを沢山入れる

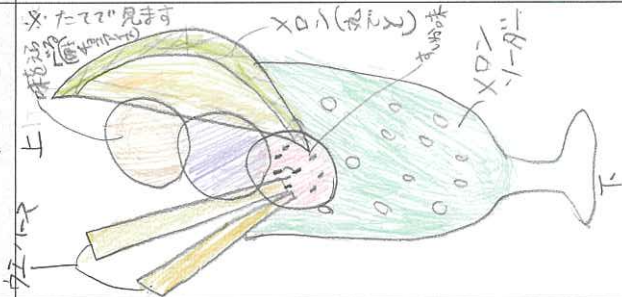
タイトル

さわやか 夏ドリンク

使用食材

ウエハース、アイス(スイカ、メロン...)、メロン、メロンソーダ

イラスト



コメント

氷は、チョコチップで(スイカ味の)
ウエハースは、チョコから、ううのがえさべる。
アイスの一巻とは、チョコシト、チョコ、バニラ、イチゴでえさべる。
暑くばえをよくする。メロンをコップから、少しはみだす。大きめに切る。

タイトル	夏のフレッシュゼリー—(サイダーゼリー)—
使用食材	トマト、バジル : ぶどう、ローズマリー、なし、ミント (種無し)
イラスト	
コメント	旬のおいしい物をおいしく食べる! 持ち帰りもできる。 みんながぬけ無(な)いように!

タイトル	ブルーベリーチーズケーキ
使用食材	ブルーベリー、チーズケーキ、タルト
イラスト	チーズケーキ ブルーベリー×3 (何こでも良い) (少したけ) → おくをタルトでかこう
コメント	ひんやりしたケーキにする。タルトはかこうだけ(下から3cmくらい)。ケーキの高さは5~7cmくらい。ブルーベリーは3~5くらい(お客様の好みに合わせる)。

タイトル

めぐみちゃんフルーツはいいタルト

使用食材

ブルーベリー、りんご、梨、ぶどう、クッキー、いちご

イラスト



コメント

ぶどうをたくさん使う。
クッキーの  の戸先をフニャフニャに
する。

タイトル	(仮) 飲み物 しゅわしゅわ フルーツジュース	スムージー
使用食材	好きな野菜・果物 (ブルーベリー風)	好きな野菜 (梨・ぶどう風)
イラスト	 ←(ガラチーシオン)	 ←梨のがけらが うがんでいる イメージ
コメント	すっきりしてきもちいい。	自分でも簡単につくれる。 好きなようにカスタマイズできる。(味変!!)

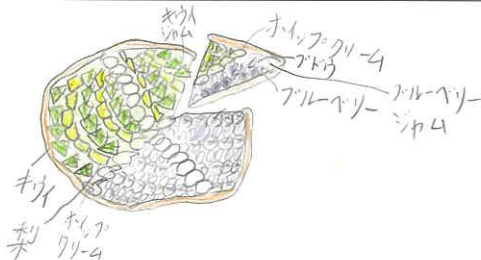
タイトル

西東京 Fresh フルーツピザ

使用食材

ブドウ、ブルーベリー、キウイ、梨

イラスト



コメント

くだものをたくさんつかう! ホイップクリームをたくさんつかう! 持ち帰りもできる!

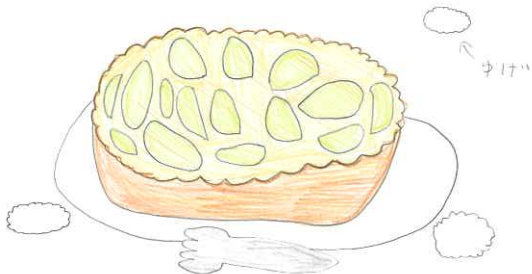
タイトル

サフサフのなしタルト！

使用食材

梨、タルトのタガね、

イラスト



コメント

梨をいっぱい使う。タルトをサフサフさせる。
Iきれでも売れるしホール買ってもいい。
焼き立てをぶきれは売る。

タイトル	ブルーベリーアイス
使用食材	生クリーム、卵、砂糖、ブルーベリー
イラスト	
コメント	ブルーベリーをたっぷり使う!! 暑い夏をこのアイスで乗り切ってほしいです!!

タイトル

西東京野菜とくだもののスペシャルデザート

使用食材

えだまめ、とうもろこし、ジャガイモ、梨、ぶどう、ブルーベリー

イラスト



コメント

西東京野菜とくだものをたっぷり使う、三つのデザート、ふたなどをして持ち帰りもできる。が楽しめる！
・ほくはこんなデザートを食いたいなど思ってたけど

タイトル	ぶどうフルーツポンチ
使用食材	ぶどう、ブルーベリー、+2し
イラスト	
コメント	おいしいくだものをたくさん入れて、 まろやかなくだものを、つかっておいしいと、 思います。

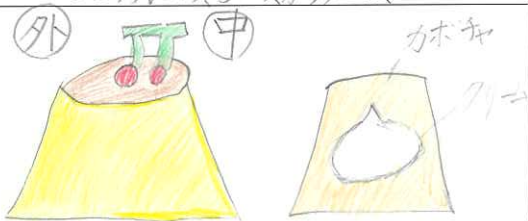
タイトル

カボチャプリン

使用食材

たまご^とき^{かぼちゃ、さくらんぼ、生}
クリーム、さとう、カラメル

イラスト



コメント

おいしい!!
プリンとしておいしい!!

タイトル	梨 パフェ
使用食材	梨、ポッキー、バニラチョコ、コーン
イラスト	
コメント	つめたくて暑さもらとんじゃう！ 暑い日におすすめだよ〜！

タイトル

フルーツたっぷりパフェ

使用食材

いちご・バナナアイス・ぶどうシャーベット・梨・ドライフルーツ・ブルーベリー・
クリーム・コーンフレーク・チョコソース・ぶどう(かわをむく)・ミント

イラスト



コメント

暑い日にもかいてき！チョコはれいとう庫でか
ためる！具材をぎっしり入れることでおい
しそうに見える。アイスもフルーツもたっぷり！

タイトル

サマードリンク

使用食材

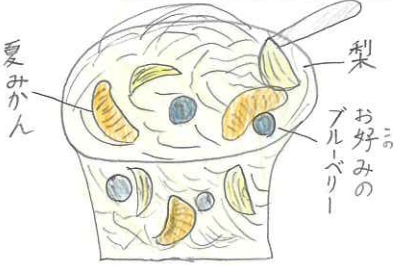
梨、びどう、ソーダ、バニラアイス

イラスト

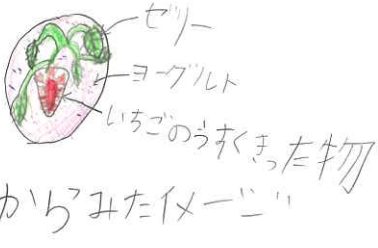


コメント

これ飲めば、暑い夏もすずしくすごせる、不思議なドリンク!
夏を味わえる、冷たいソーダ、いかがですか?

タイトル	梨と夏みかんのシャーベット
使用食材	梨、夏みかん、牛乳、ブルーベリーなど（お好みで）
イラスト	
コメント	もうすぐ夏なので、シャーベットはぴったりかなあと、 思ったかきました。牛乳シャーベットの牛乳は たっぷりつかいます。

タイトル	保谷梨をたっぷりつけた!!シャーベット
使用食材	保谷梨、レモン、ミント、フズベリー
イラスト	
コメント	シャーベットのかわく味に、レモンを入れる。!! 保谷梨をたっぷり使う。! シャーベットに保谷梨の果肉をのせる!!!

タイトル	飲むヨーグルト
使用食材	飲むヨーグルト、ブルーベリー、いちご、マスカットのセラー
イラスト	 セラー ヨーグルト いちごのうすくま 上から見たイメージ
コメント	