

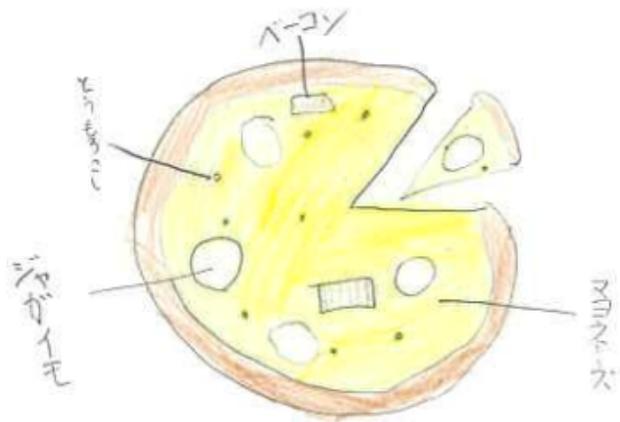
タイトル

夏野菜たっぷりピザ

使用食材

ジャガイモ、とうもろこし、トマト、ベーコン

イラスト



コメント

ピザが大女子きて野菜もいっぱい入れるから

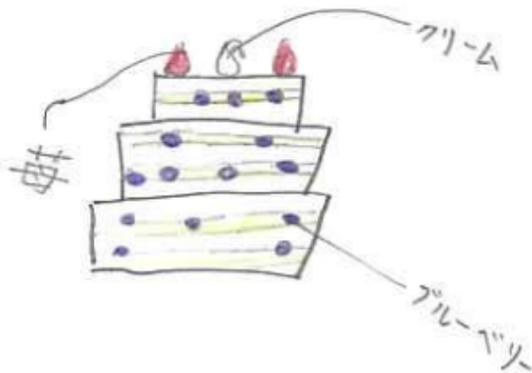
タイトル

ブルーベリー<sup>やま</sup>山

使用食材

クリーム、ブルーベリー、スポンジ

イラスト



コメント

ブルーベリーを多く使って苺が2つ入ってクリームをたくさんぬってある  
ブルーベリー<sup>やま</sup>山です。山にしたのは3たんになって山みたいだった  
から<sup>やま</sup>山にしました。

タイトル

夏のフルーツジュレ

使用食材

すいか 夏みかん ブルーベリー 梨

イラスト



コメント

フルーツポンチは給食で食べるので  
ジュレで食べたいです!



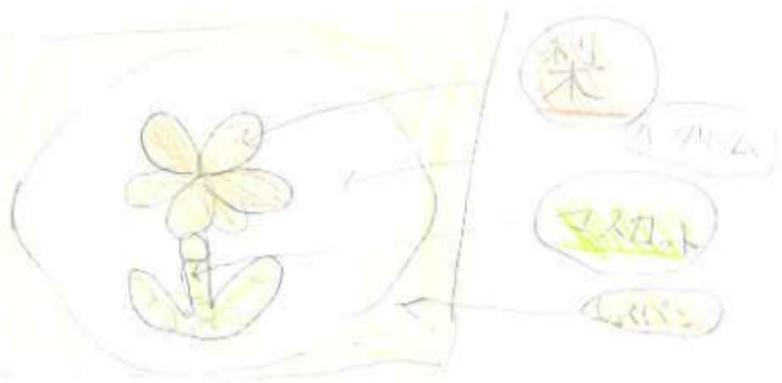
タイトル

梨とぶどうサンド

使用食材

梨、クリーム、マスカット

イラスト



コメント

梨とぶどうを使い、花の形になる

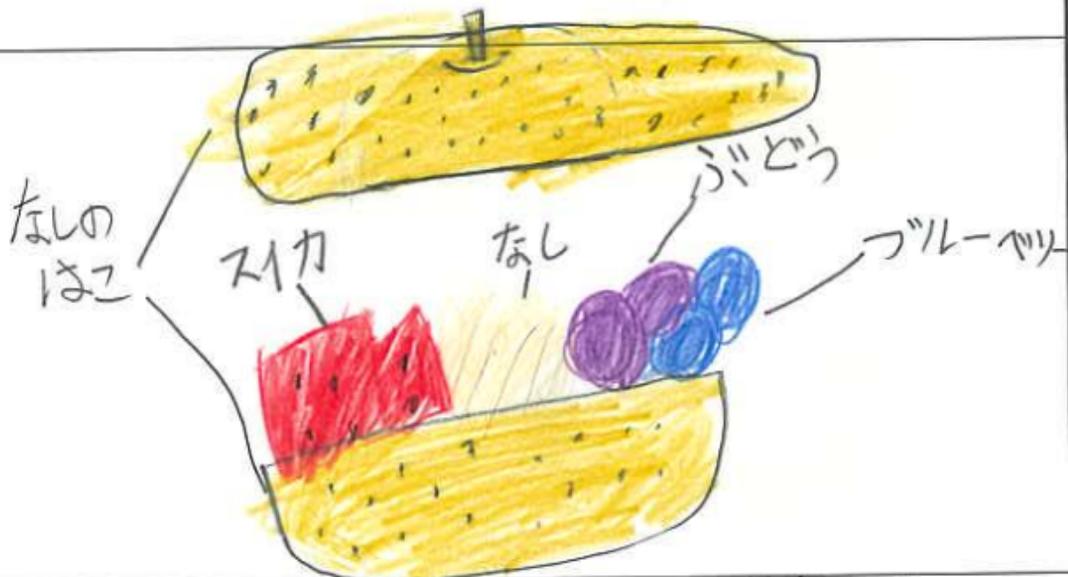
タイトル

西東京市、ほう谷なしのびっくりはこ

使用食材

なし、スイカ、ブルーベリー、パウンド

イラスト



コメント

なしの中口味をとって、たっぷりのフルーツをのせる。  
売るときはなしの上のびっぐんのかたをのせておいて  
ふたをとったらたくさんフルーツかでてくるようにする。  
なしのはこの中口味をすしのこしてあかないと、かわが

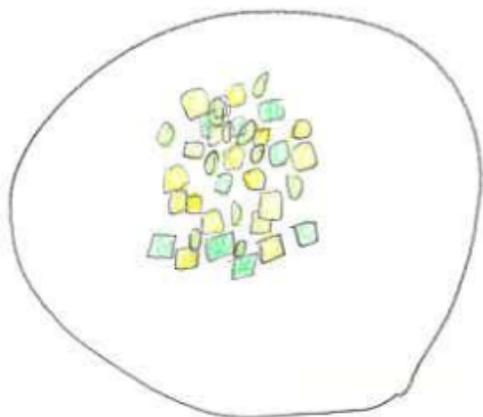
タイトル

里予さいたふりコロコロいため

使用食材

えだまめ、ピーマン、とうもろこし、じゃがいも

イラスト



■ニピーマン

■ニとうもろこし

■ニじゃがいも

●ニえだまめ

コメント

ピーマンとじゃがいもはしかくくとか、てコロコロするようになる。一口で食べられるからいい。もち帰れもできる。

タイトル

とうもろこしごはん - バターしょうゆかけ

使用食材

とうもろこし、米、バター、しょうゆ

イラスト



作り方  
コメント

- ①とうもろこし、とうもろこしのしんを入れてたきます。
- ②とうもろこしごはんはんにバターとしょうゆをちよとかけて食べます。

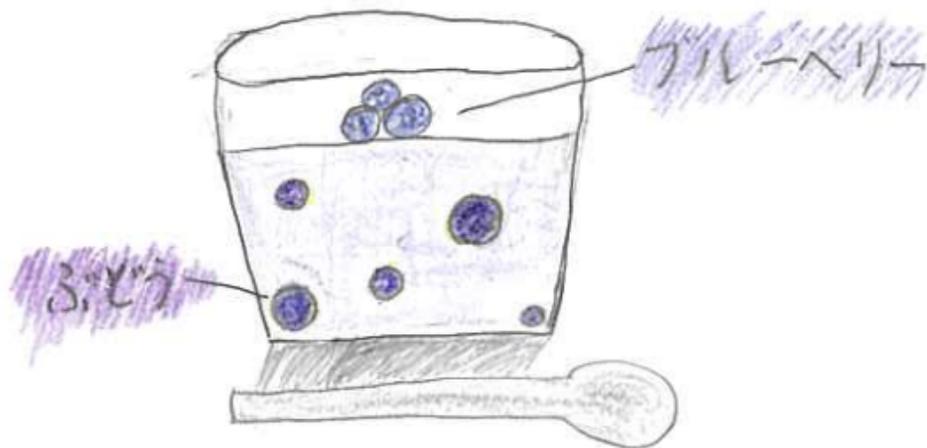
タイトル

ブルーベリーとぶどうのゼリー

使用食材

ブルーベリー、ぶどう

イラスト



コメント

ぶどうの果汁を入れてゼリーを作る!  
ブルーベリーやぶどうをたくさん入れる。

タイトル

やさいたっぷり! やさいのため

使用食材

ピーマン、じゃがいも、ナス

イラスト



コメント

シャキシャキでみんなおいしく  
食べられるようにかんばって  
いであ。おねがいします。

タイトル

チーズポテトの夏やさいのため

使用食材

トマト、ナス、とうもろこし、ピーマン、りんご

イラスト



コメント

チーズをたっぷり使う。

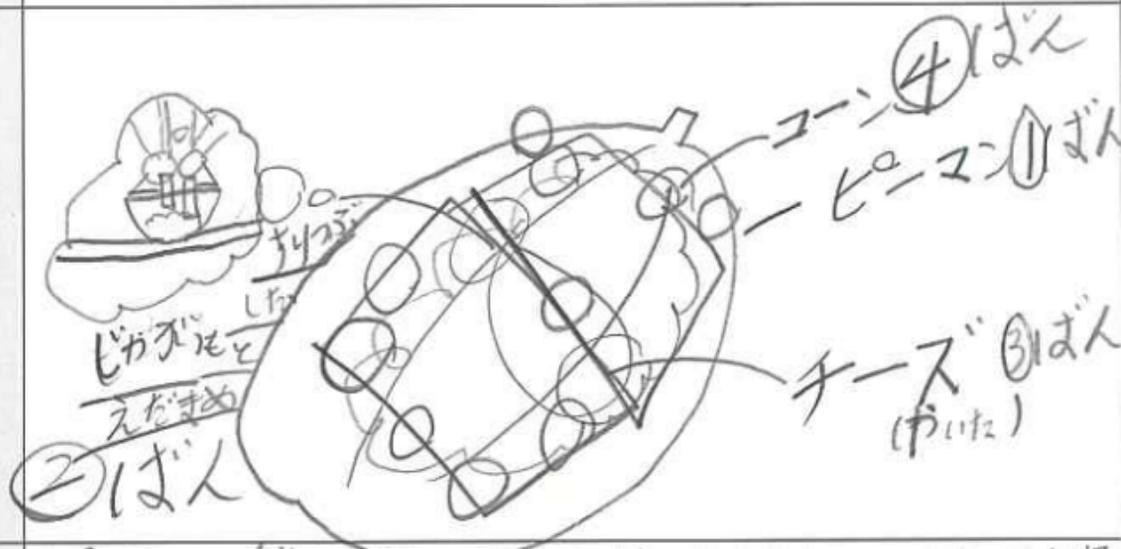
タイトル

やさしいた、ぶり、おいしいピーマン

使用食材

えだまめ、じゃがいも、ピーマン、チーズ、コーン

イラスト



コメント

ピーマンがにがてでもおいしいようにくふうされてます♪

タイトル

やさいたっぷりトマトソースがけ

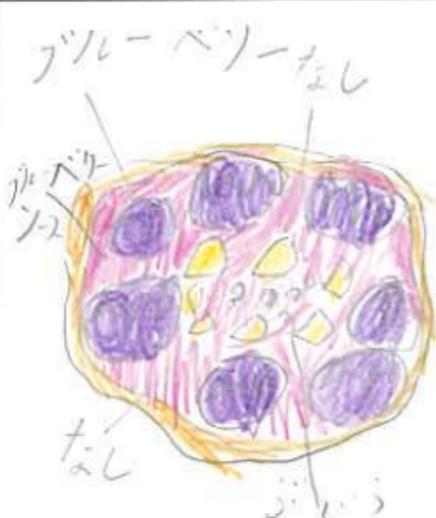
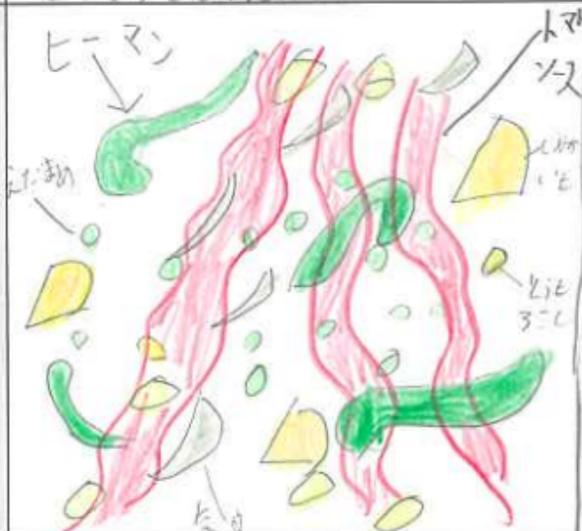
デザートビョウ

使用食材

ヒーマントマト、じゃがいも、ナス、  
とうもろこし、えびた、  
おろし金

ブルーベリー、ぶどうなし

イラスト



コメント

やさいたっぷりなので、  
よすがとしてもあります!

あまいものがたくさんはい  
える、もちがえりか、かの  
う!

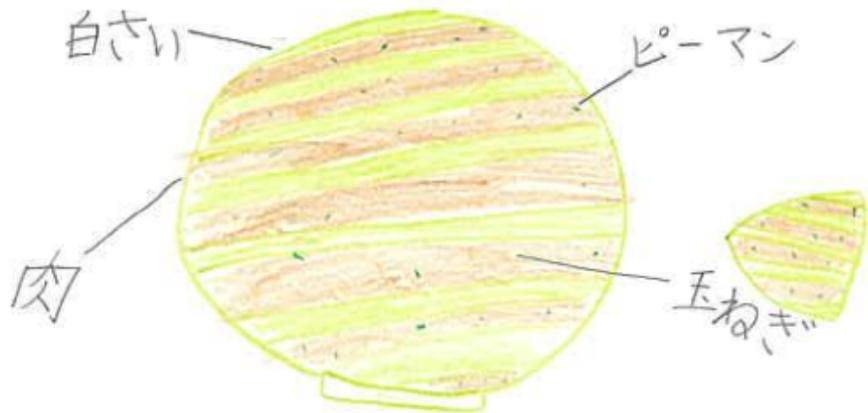
タイトル

白さいと肉のシルフィユ煮

使用食材

白さい、ぶた肉、玉ねぎ、ピーマン

イラスト



コメント

白さいの中に肉を入れるから、白さいがにがくなる人もおいしい!  
さむい日にぴったり!

タイトル

えいほうにいい、夏やさいのうりカレーライス

使用食材

とうもろこし、じゃがいも、トマト、えんどうめ

イラスト



コメント

里芋さいがにか"てな人もたべれるように、小さくカットしてカレーのど  
にします。えいほうもあって里芋さいをいっけいっかいます。

タイトル

野菜たっぷりリゴロゴロスープ

使用食材

にんじん、とうもろこし、じゃがいも、えだまめ、コンソメ

イラスト



コメント

野菜をたくさん入れる。野菜を星型にくりぬく  
味をコンソメにする。

タイトル

やさしいが"に"か"でもたべれるピザ"

使用食材

チーズ、にんじん、じゃがいも、たまねぎ

イラスト



コメント

チーズをいっぱいかつうじゃがいもをちよこ  
ちよこいれるやさしいがすきじゃなくでもたべ  
れるやさしいをなんこかいいれる

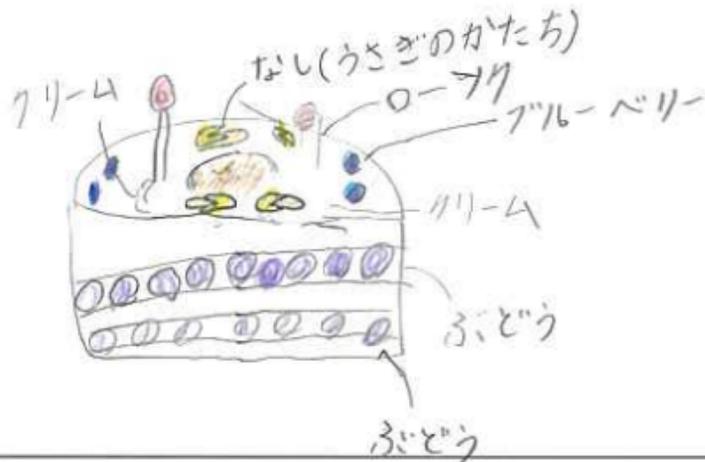
タイトル

きらきらケーキ

使用食材

ぶどう、なし、ブルーベリー

イラスト



コメント

いろいろなフルーツをつかう。

持ち帰りもOK!

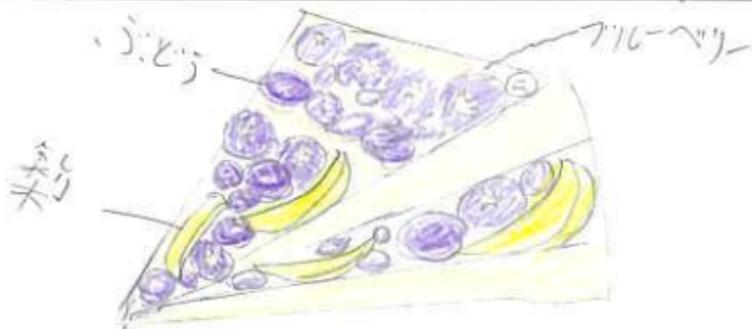
タイトル

西東京くだものたぷりケーキ

使用食材

ぶどう、ブルーベリー、<sup>なし</sup>スポンジ、<sup>なし</sup>マクリーム、  
木、<sup>なし</sup>ホイップクリーム

イラスト



コメント

夏のくだものといは、つぎ、ケーキをつくら

タイトル

野菜たくさんオムライス

使用食材

たまご、キャベツ、トウモロコシ、米、ケチャップ、デミグラスソース

イラスト



コメント

たまごをたくさん使う！ 野菜もたくさん使う！  
たまごをおつくする。ケチャップをたまごのうすになく  
さん分ける。(はば)  
デミグラスソースをオムライスのまわりにいっはいかけ

タイトル

大葉の  
西東京 ジェノベーゼ

使用食材

じゃがいも、モッツァレラチーズ、トマト、ナス、えだまめ、  
大葉、えび

イラスト



コメント

なるべくナスは、かきりのようにおく場所を気をつけて下さい。  
・お持ちかえりをできます。  
・いろいろな野菜を使用して下さい。  
・大葉のジェノベーゼソースです。

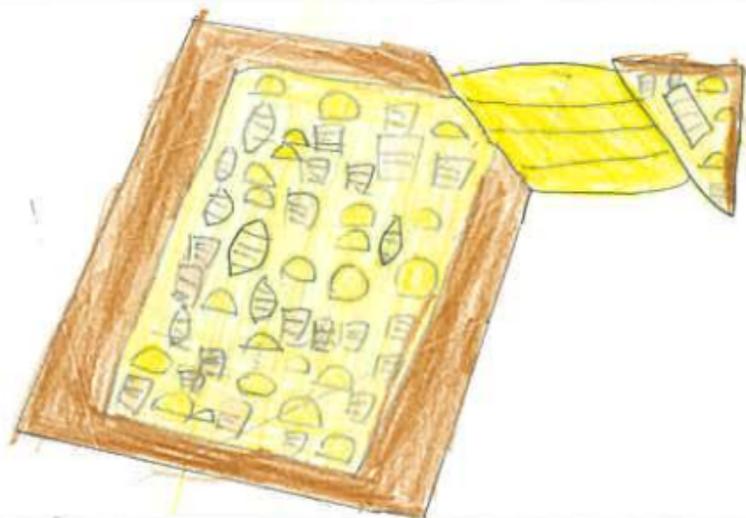
タイトル

ピザ風トースト

使用食材

食パン トウモロコシ ベーコン しおこしょう マヨネーズ  
タマネギ チーズ

イラスト



コメント

お父さんがために作ってくれました。はじめ  
で食べたとき、ほったがおいそうなくらいおいし  
かったです。ぜひ作ってくださいね！

タイトル

夏のカラフルデザート

使用食材

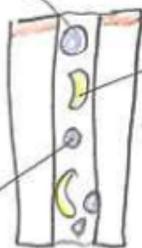
なし、ぶどう、ブルーベリー、生クリーム、食パン

イラスト

ぶどうは

ちぎる

…を切る



なしは小さく

じょういの大さき

ほうやなし  
にする!



ブルー  
ベリーは  
しっかりあらう

コメント

生クリームをたしん入れる。  
しょうはんとは、...フ所を切る  
もちかえりOK



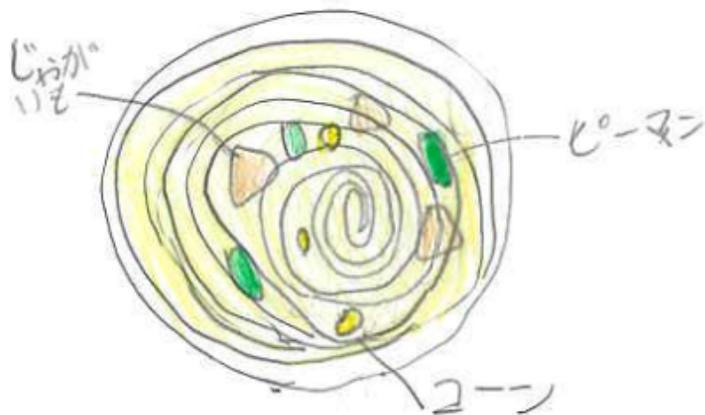
タイトル

夏の野菜さいりパスタ

使用食材

じゃがいも、とうもろこし、ピーマン

イラスト



コメント

コーンをいっぱい使って、ピーマンがきらいな人でも食べれる! しんせんな野菜さいりいっぱい!!

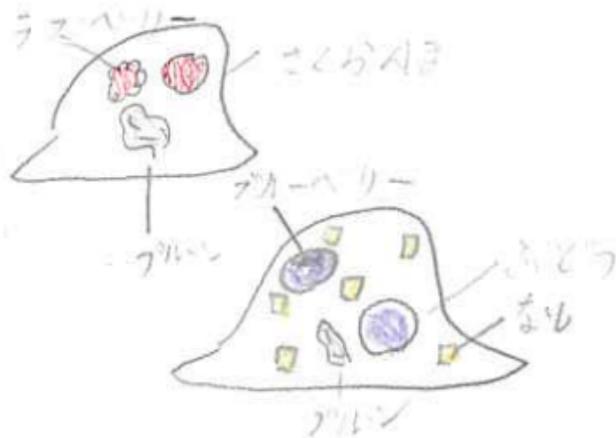
タイトル

フルーツたっぷり水まんじゅう

使用食材

ブルーベリー、ぶどう、なし

イラスト



コメント

なかなべく、くだものたくさん入れる。

タイトル

ひんやり! ぶどうゼリー

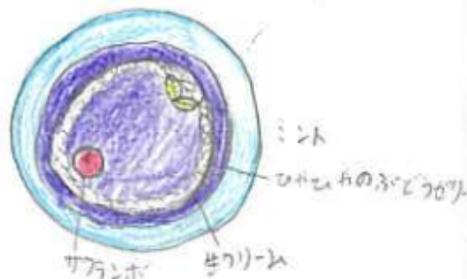
使用食材

サクランボ、生クリーム、ミント、ぶどう、ブルーベリー  
(ぶどうとブルーベリーは、できればシャーベット状のものをよくしていただきたいです)

横から見ると

上から見ると

イラスト



コメント

夏にぴったりの冷たくておいしいぶどうのゼリーです。ぶどうゼリーの中には、ぶどうとブルーベリーが入っています。ゼリーはぶどうの味がこく、きれいな色をしています。

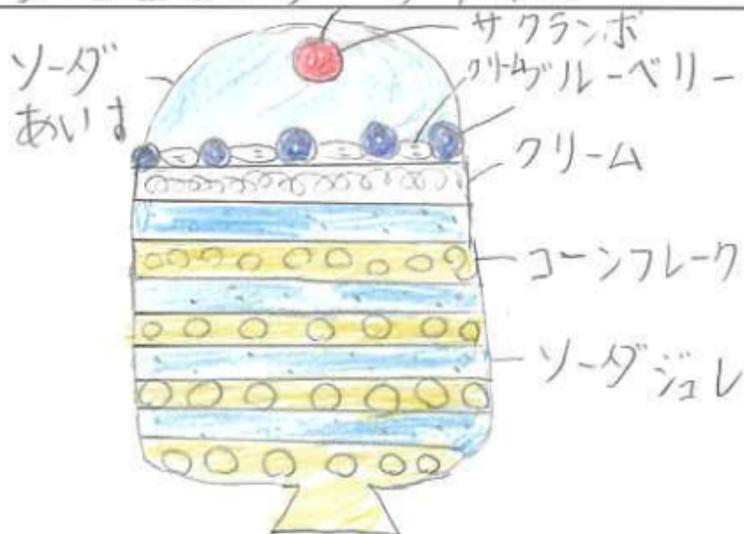
タイトル

青い夜空のフルーツパフェ

使用食材

サクランボ、ブルーベリー、クリーム、コーンフレーク、ソーダジュレ、ソーダアイス

イラスト



コメント

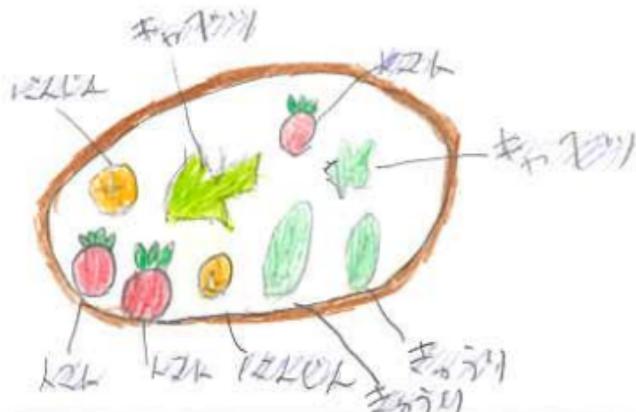
ソーダジュレは水色でキラキラしててジュワジュワしている。サクランボは一つで大きい。ブルーベリーとクリームをこうごでお。アイスは大きい。コーンフレークはガリガリしてはごたえがいい。



タイトル 里予菜たっぷりサラダ

使用食材 きゅうり、トマト、キャベツ、にんじん

イラスト



コメント

里予菜がたくさんあって、きれいな人でも食べれる。  
さっぱりしている。カラフルで、かわいい。

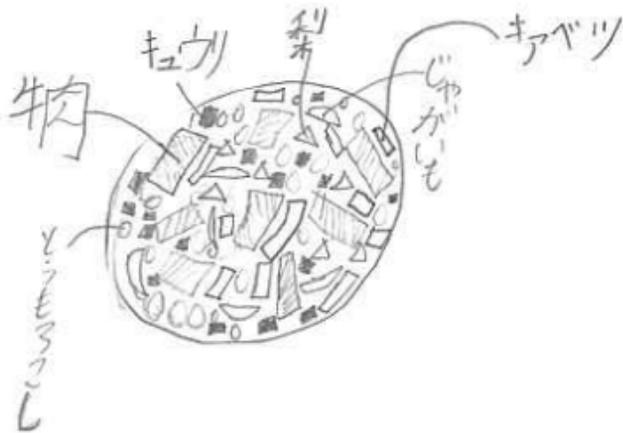
タイトル

野菜と肉サラダ

使用食材

梨、トマト、とうもろこし、じゃがいも、キャベツ、キュウリ、牛肉

イラスト



コメント

具をバランスよくもつける。野菜とくだも  
のは、ひえてい、肉はあたたかく。

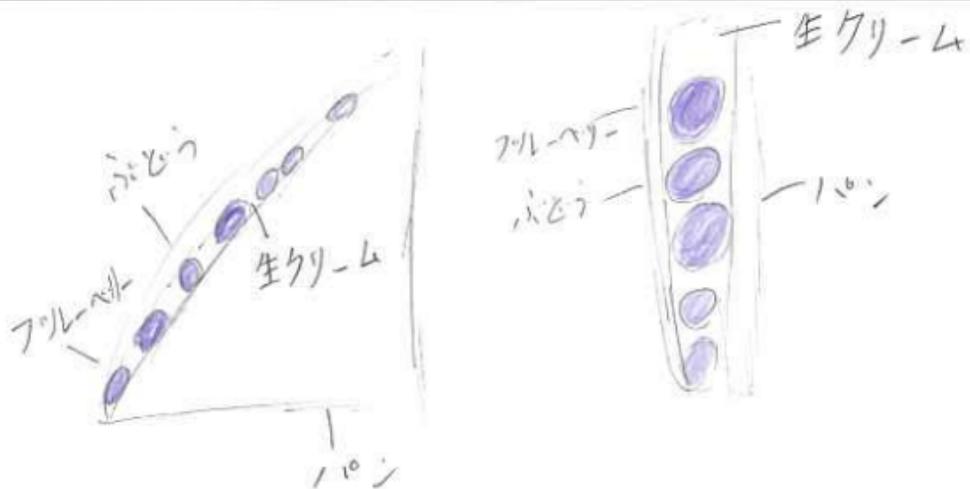
タイトル

サマーフルーツ・サンド

使用食材

ブルーベリー、ぶどう、生クリーム

イラスト



コメント

パンは、もちもちで、ぶどうはかじったぷりぷり  
フレッシュな味!

タイトル

キャベツまき

使用食材

夏  
キャベツ<sub>x2</sub>、とうもろこし<sub>x1</sub>、チーズ、じゃがいも、トマト<sub>x2</sub>

イラスト



コメント

キャベツは、どうにかたちでもいっしょくするできる  
形! あじは、... ケチャ、トマトソース!

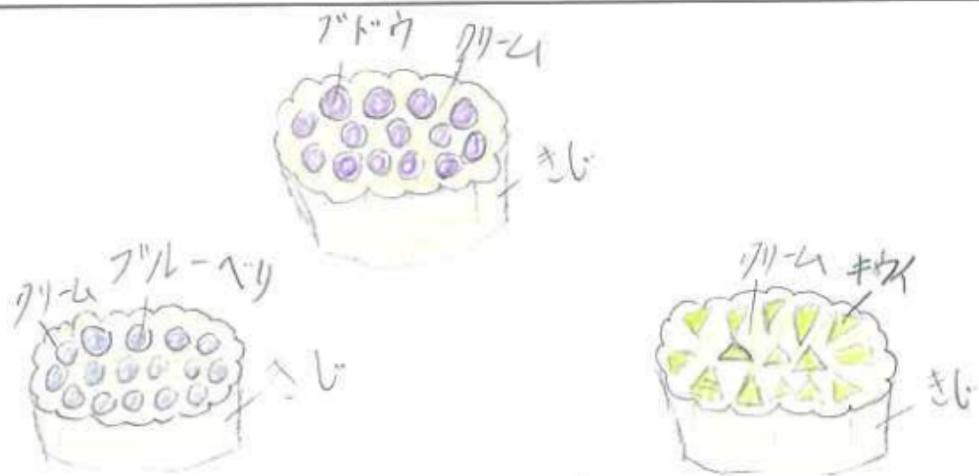
タイトル

フルーツもりだくさん  
ミニフルーツタルト!

使用食材

梨・ブルーベリー・キウイ

イラスト



コメント

- ・生クリームのおうこうさとフルーツのさっぱりさが入る。
- ・3点セット、しかもお持ちがえりもできる!
- ・のおうこうさよりさ、っぱりさがかつように!

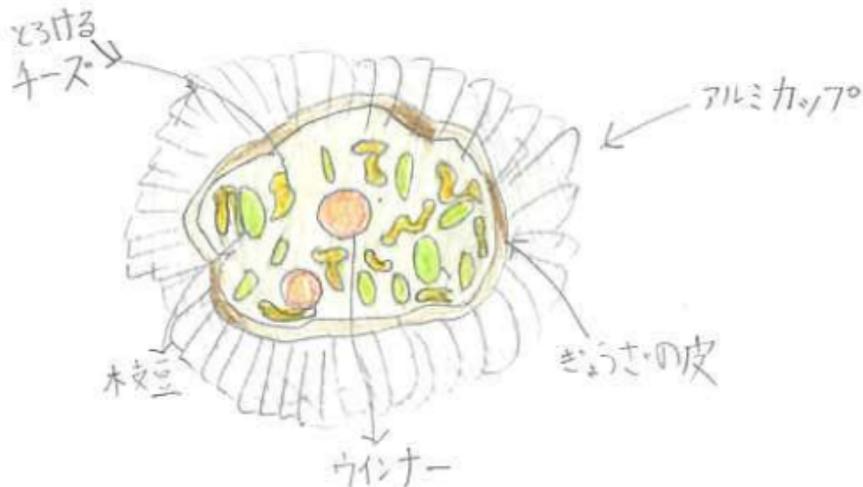
タイトル

たっぷり枝豆とチーズのぎょうざの皮カッパ焼き

使用食材

枝豆、ぎょうざの皮、ウィンナー、とろけるチーズ

イラスト



コメント

枝豆をたっぷり使って色どりよく。食べやすい大きさ。  
チーズはおこの手の量。味つけは、ケチャップ風味と  
コショウ風味。あつあつでもさめでもおいしい。!!

タイトル

ゴロゴロポテトサラダ

使用食材

じゃがいも、きゅうり、にんじん、とうもろこし

イラスト



コメント

じゃがいもは、すこし実をのこす  
きゅうりとにんじんはコロコロセカる

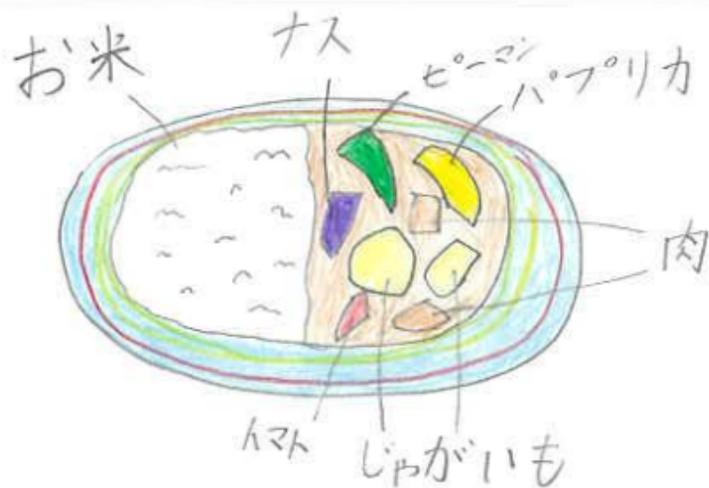
タイトル

夏野菜ゴロゴロカレー

使用食材

ナス、肉、トマト、パプリカ、ピーマン、じゃがいも

イラスト



コメント

夏野菜をおいしく食べてもらいたい!  
夏野菜がきれいな人にも食べてもらいたい!!

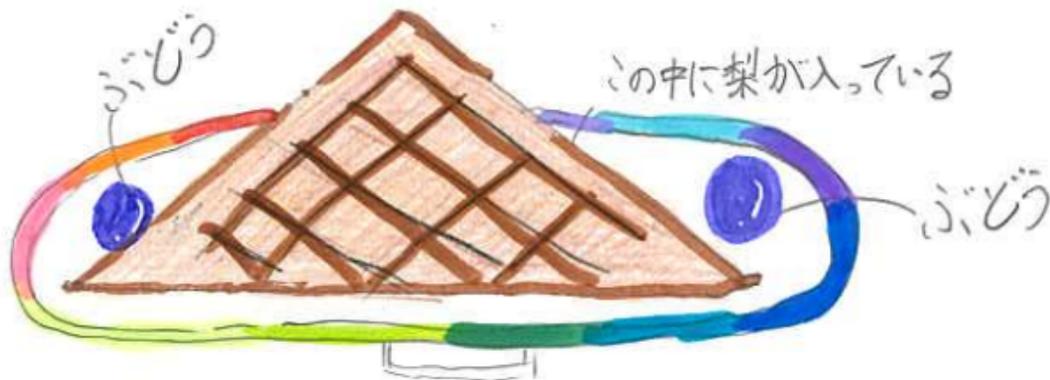
タイトル

夏の果物パイ

使用食材

梨、ぶどう

イラスト



コメント

ぜひ出してください  
いろんなアレンジをしてもかまいません!

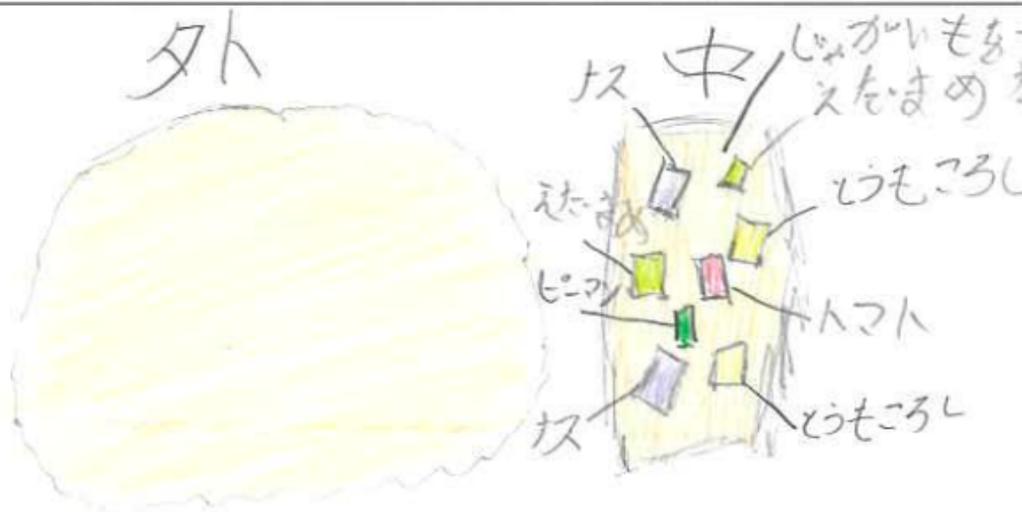
タイトル

野菜のたっぷりしゅうまいもコロケ

使用食材

ナス・トマト・とうもろこし・えたまめ・しゅうまいも・ピーマン

イラスト



コメント

これをピーマンとトマトのせいでおいしくなるかもしれない  
はうまんてんコロケ

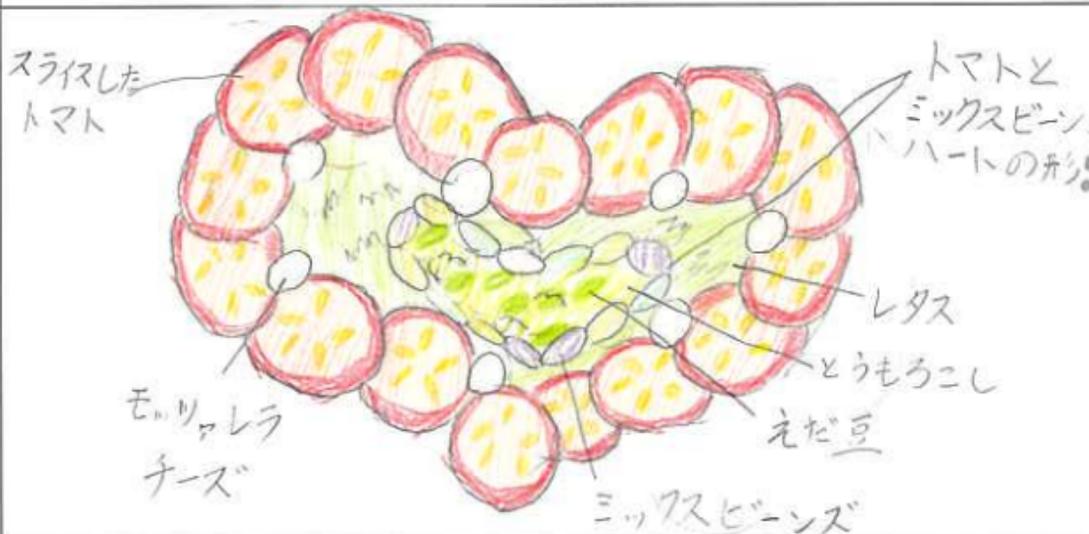
タイトル

野菜たっぷり! ハートマトサラダ

使用食材

トマト、チーズ、ミックスビーンズ、えだ豆、レタス、とうもろこし

イラスト



コメント

栄養満点!! トマトとチーズの相性はばつぐん!  
見ためもかわいい!

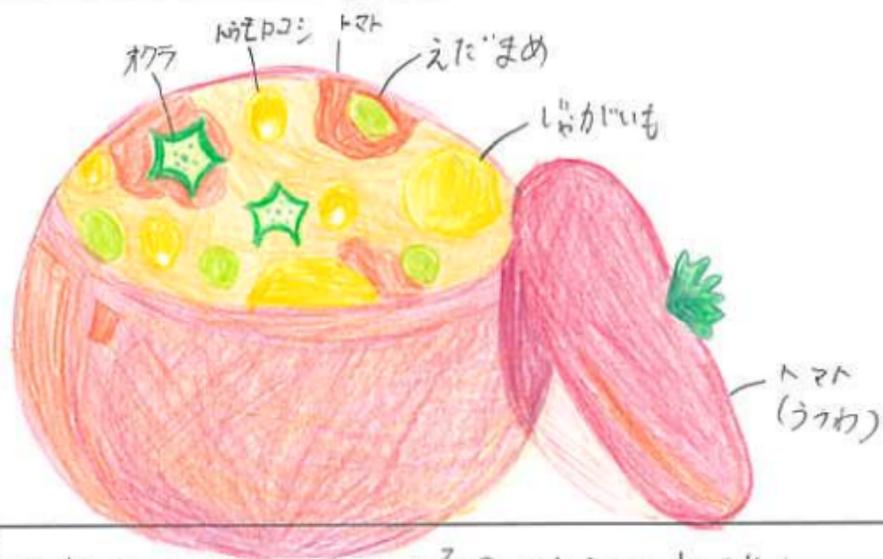
タイトル

トマト丸ごと! 夏野菜冷せいスープ

使用食材

・トマト  
・オクラ  
・じゃがいも  
・えだまめ

イラスト



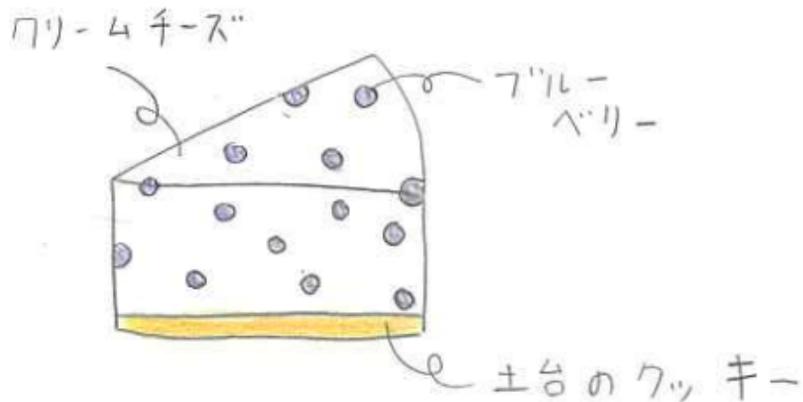
コメント

トマトをうづわがわりしているので「うづわごと」  
食べれちゃう! 具たくさんで栄養まんまん  
ヒンヤリおいしいスープ

タイトル ひんやり フルベリー・レアチーズケーキ

使用食材 フルベリー・クリームチーズ・土台のクッキー

イラスト



コメント

クリームチーズにフルベリーを混ぜる!  
(つぶさないように)  
冷蔵庫で冷やす!

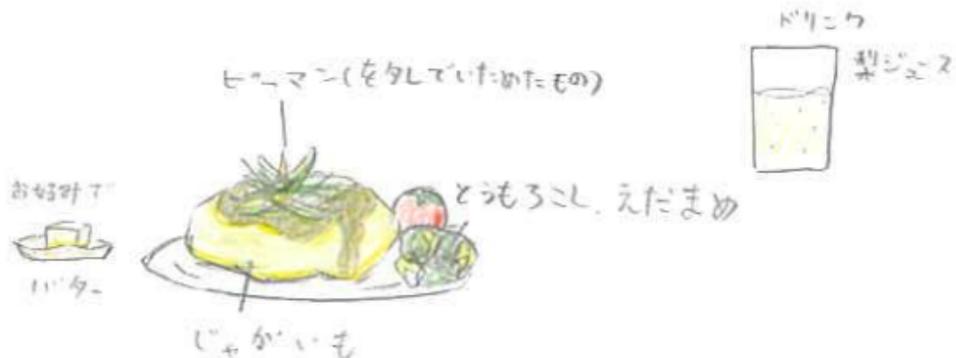
タイトル

なんちゃって! 西東京夏野菜ステーキ

使用食材

えだまめ、とうもろこし、ピーマン、じゃがいも、トマト

イラスト



コメント

じゃがいもをつぶしてステーキの形にする。  
とうもろこしとえだまめをそえる。  
とうもろこしとピーマンのショウキョウがアクセント。

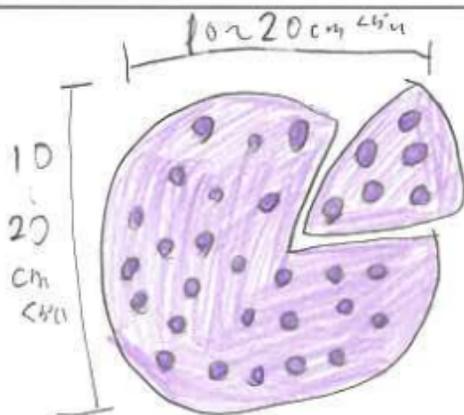
タイトル

パルフルゼリー

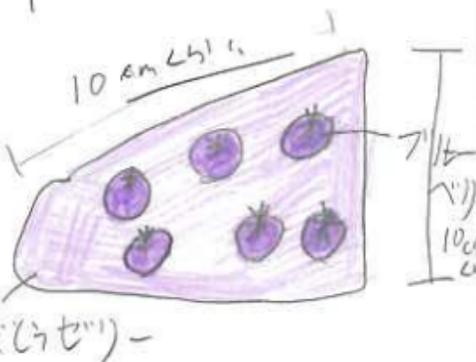
使用食材

ブルーベリー、ブドウ、ゼラチン

イラスト



中



コメント

できるだけ、たしさんブルーベリーを使う。  
ぶどうゼリーはぶどうをすりつぶしたしるをっかう。  
のニリはゼリーとませる。  
ブルーベリーはれいとうだめ。持ち帰りOK!

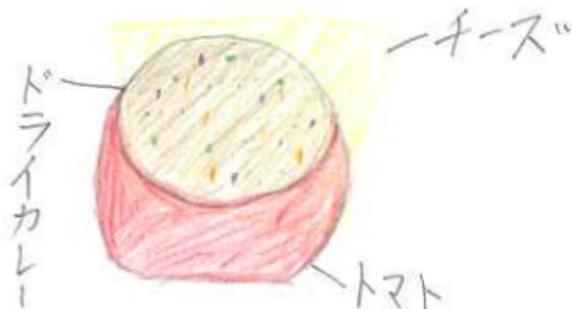
タイトル

トマト🍅ごとドライカレー

使用食材

トマト、人参、玉ねぎ、ピーマン、ナス、ひき肉、チーズ

イラスト



コメント

中身をくりぬいたトマトに、野菜たっぷりのドライカレーを入れる。  
そして、平たいチーズをかぶせて焼く!

タイトル

夏野菜たっぷりカレーライス

使用食材

ピーマン、ナス、とうもろこし、じゃがいも、えびなめ、  
トマト、かぼちゃ、たまねぎ、牛乳、水、米、カレーパウダー

イラスト



コメント

野菜が苦手な人もおいしく食べれる味付けにする。  
テイクアウトもできる。夏野菜をたくさん使う。

タイトル

野菜たっぷり西東京とん骨ラーメン

使用食材

ほうれんそう、キャベツ、もやし カーニュー

イラスト



コメント

ほうれんそうをたくさん使う。

食べた方においしいといわれたい。

出汁はとん骨でめんは少し太め

タイトル

夏野菜のチーズ焼き

使用食材

トマト、ナス、じゃがいも、チーズ、とうもろこし(コーン)

イラスト



断面図



コメント

チーズをたっぷりつけて、こんがり焼く。  
じゃがいもは、ほくほくになるように焼く。