

タイトル	キウイとさつまいもの甘々トースト
使用食材	食パン キウイ さつまいも はちみつ マーカリン 砂糖
イラスト	<p>全部まとめて焼く(トースター)</p> <p>さつまいも (はちみつと加熱)</p> <p>キウイ (2種類)</p> <p>マーカリン</p> <p>食パン</p> <p>砂糖をかける</p> <p>生クリーム味付け</p>
コメント	<p>※味付けなども書いてね！</p> <p>具だくさんのほうがいいかも！？</p>

タイトル	野菜いはーい にんじんケーキ
使用食材	にんじん、ほうれんそう、ケーキのきし、かぼちゃ
イラスト	
コメント	<p>※味付けなども書いてね！</p> <p>回りはかとうひ中はしつとりひよりかがいいです。</p> <p>前の小学校の先生がにんじん 加きたいをので こうくしてほしいので考え方を。</p>

タイトル	スイーツ キャロット
使用食材	にんじん、チーズ、バター
イラスト	 にんじん
コメント	<p>※味付けなども書いてね！</p> <p>にんじんをすり下ろして、オリーブオイル、バター、塩を入れる。 チーズも入れる。おいしくなるように作る。</p>

タイトル	野菜でつくるめぐみちゃん
使用食材	さつまいも、ねぎ、かぼちゃ、キャベツ、
イラスト	<p>目…さつまいも 口…ねぎ</p> <p>さつまいもとかぼちゃ をフロリとした にもの ゆでキャベツをおさらには きつめる</p>
コメント	<p>※味付けなども書いてね！</p> <p>さつまいもとかぼやは食感がのころようにな ります。 やさいはあまいのかでるようには味付けする。</p>

タイトル	さつまいもかぼちゃアイス & キウイとニンジンジュース
使用食材	さつまいも、かぼちゃ、キウイ、ニンジン
イラスト	<p>The illustration shows two bowls. The left bowl contains two halves of a yellow fruit (kiwi or squash) on top of a scoop of white ice cream, labeled 'アイス'. The right bowl contains a green juice with a straw, labeled 'キウイとニンジン'.</p>
コメント	<p>※味付けなども書いてね！</p> <p>野菜を入れてスイーツを健康的にした。</p> <p>野菜だけとおいしいアイスにしました。</p>

タイトル	野菜たっぷりじゃがいもチヂミ
使用食材	<ul style="list-style-type: none"> ・すたじやがいも×3 ・ニラ1袋 ・豚バラスライス200g ・塩 小さじ½ ・玉子 1個 ・もやし1袋 ・片栗粉 大さじ1 ・千切りにんにく 半本 ・キムチ 大さじ3
イラスト	<p>1. すたじやがいもの中に 上記の材料を全部入れて、 よく混ぜる。</p> <p>2. ごま油をひいたフライパンで 1の生地を薄く伸ばして、中火で ふたをして焼く。(片面4分ずつ!)</p> <p>3. 醋しょう油、ごま、お好みで ラー油を入れたタレを作り 付けて食べる。</p>  <div style="position: absolute; top: 230px; left: 510px; border-radius: 50%; padding: 10px; background-color: white; border: 1px solid black; width: 200px; height: 100px;"> <p>ほのりやかの味が すきだ。辛いものが苦手な人でも 全然食べれる!! 火通りが早くから! 作るのが簡単!</p> </div>
コメント	<p>※味付けなども書いてね!</p> <p>じゃがいもをするのは 大変だと? ほとんど"野菜なのに" 何種類もの栄養をとれて、ヘルシーなお料理です! ご飯が良く進むよ!</p>