

| | |
|------|---|
| タイトル | 野菜たっぷりトマトのジュレ |
| 使用食材 | トマト オクラ ブロッコリー とうもろこし かぼちゃ アスパラガス |
| イラスト |  |
| コメント | 清涼感のある2層のジュレの上に彩り鮮やかなたくさんの種類の野菜と盛り付ける。 |

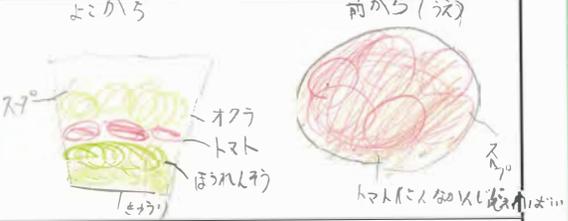
| | |
|------|--|
| タイトル | 夏にぴったりな めぐみちゃんオムライス |
| 使用食材 | トマト、キャベツ、チキンライス、トマト |
| イラスト |  |
| コメント | みんなさつぱり食べてください。 |

| | |
|------|---|
| タイトル | ホウレンソウの冷製ポタージュ |
| 使用食材 | ホウレンソウ、生クリーム、タマネギ |
| イラスト |  |
| コメント | よくかき混ぜて生クリームも入っているのので、ホウレンソウが苦手な人もおいしく摂取することかできます。 |

| | |
|------|---|
| タイトル | かぼちゃとじゃがいものグラタン |
| 使用食材 | かぼちゃ、じゃがいも、チーズ、ホウレンソウ、パセリ |
| イラスト |  |
| コメント | 野菜(ブロッコリー、かぼちゃ、じゃがいも、ホウレンソウ)をコンソメとチーズをたくさん使う。(ホウダイソース)紙の容器に入れて均等に焼くようにする。 |

| | |
|------|---|
| タイトル | 夏野菜のリゾット |
| 使用食材 | お米、トマト、ホウレンソウ、チーズ |
| イラスト |  |
| コメント | トマト多め、お米を少なにする!! ならべく木のお皿を使う。 チーズをこなチーズにする。 |

| | |
|------|--|
| タイトル | 野菜たっぷりグラタン |
| 使用食材 | トマト、ナス、オクラ、ホウレンソウ、コーン、チーズ |
| イラスト |  |
| コメント | 旬の野菜をたくさん使った美味いグラタンです! |

| | |
|------|--|
| タイトル | 西東京市のひんやりスープ |
| 使用食材 | きゅうり、トマト、ホウレンソウ、オクラ |
| イラスト |  |
| コメント | 味が2つあって、1つはコンソメ味、スープはみそ味です。トマト、ホウレンソウ、オクラ、きゅうりのひんやりさがおいしくて、きゅうりも、できた「けいせい」を思い出します!! (きゅうりも、きょうりゅう) (きょうりゅうは、少しおもしろい) (きょうりゅうは、少しおもしろい) |

| | |
|------|--|
| タイトル | 西東京野菜おもしろグラタン |
| 使用食材 | トマト、オクラ、ホウレンソウ、チーズ |
| イラスト |  |
| コメント | 色とりをキレイにする。 コーンをたっぷり使う。 グラタン(おもしろ)のついでに、デザートもあわせて。 |

| | |
|------|----------------------------------|
| タイトル | 夏野菜たっぷりピザ |
| 使用食材 | トマト、チーズ、ナス、バジル |
| イラスト | |
| コメント | チーズと夏野菜をたっぷりからたピザです。またきじがもちもちです。 |

| | |
|------|---|
| タイトル | 西東京やさいたっぷりカレー |
| 使用食材 | トマト、いんげん、きんぴら、オクラ、コーン |
| イラスト | |
| コメント | カレーといんげんにやさいを食べて元気になるおもしろいカレーです。やさいをいっぱい使う! |

| | |
|------|--------------------|
| タイトル | チーズいんげんピザ |
| 使用食材 | チーズ、トマト、ハウレンソウ、サラミ |
| イラスト | |
| コメント | チーズがいんげんにいんげんピザ。 |

| | |
|------|--|
| タイトル | 夏野菜特別カレー |
| 使用食材 | ナス、トウモロコシ、ピーマン、オクラ |
| イラスト | |
| コメント | かしの木に梨なしを使っていただけないでしようが西東京産のナス、パプリカ、ピーマン、トウモロコシのようです。よろしくお願ひします。 |

| | |
|------|-----------------------|
| タイトル | ナスとエビのトマトソースピザ |
| 使用食材 | ナス、エビ、チーズ、トマトソース |
| イラスト | |
| コメント | ナスとエビをいっしょに使って帰りに帰る!! |

| | |
|------|------------------------|
| タイトル | ぶどうとチーズのサラダ |
| 使用食材 | きゅう、生ハム、ベビーリーフ、チーズ |
| イラスト | |
| コメント | ぶどうは、かわをまく。おざいはたっぷりいれる |

| | |
|------|---|
| タイトル | しらすピザ |
| 使用食材 | トマト、しらす、チーズ |
| イラスト | |
| コメント | チーズを食べやすい大きさにしらすはかき混ぜる。トマトはかき混ぜる。トマトはかき混ぜる。トマトはかき混ぜる。 |

| | |
|------|---|
| タイトル | えいようたっぷり夏野菜カレー |
| 使用食材 | ナス、オクラ、カレー粉、ピーマン、いんげん、トマト、えだまめ、ごはん、ひき肉 |
| イラスト | |
| コメント | ナス、ピーマンはきらいな人もいるから細かくきる。トマトはカレー粉と混ぜる。デリバリーでもできるようにする。アレルギーマスターの人も食べられるようにカレー粉はなるべくアレルギーマスター物を使わないものを使用する。 |

| | |
|------|---|
| タイトル | 旬がたっぷり色とりサラダ |
| 使用食材 | サラダトマト、ナス、オクラ、コマツナ、ぶどう、うめぼし ソースに糸田かんきょう、たけのこ、しんじょうとピーマン |
| イラスト | <p>ほうれんそうとうめぼし(油をのせて)を入れる。 (上から見た回) ナス、コマツナ、ぶどう、トマト、ナス、オクラ、ピーマン、しんじょう</p> |
| コメント | 野菜がたっぷり入っていてボリューム(高さ!!)うめぼしが入っていて夏にぴったりのサラダ。 見た目が色とりできれい! 持ち帰りもできる。 |

| | |
|------|------------------------|
| タイトル | 西東京トマト人サラダ |
| 使用食材 | キャベツ、ミニトマト |
| イラスト | <p>キャベツ、ミニトマト</p> |
| コメント | ミニトマトとたっぷり使うサクサクかんを出す。 |

| | |
|------|-----------------------------------|
| タイトル | やさしいおくしざし |
| 使用食材 | トマト、ナス、オクラ、しょうゆ |
| イラスト | |
| コメント | 大きいやさしいおくしざし一本で遊ぶことかいておいしいおきざしです。 |

| | |
|------|------------------------------|
| タイトル | いやされるフルーツ |
| 使用食材 | すいか、スカイ、バナナ、メロン、パピカ、りんご |
| イラスト | <p>色々なフルーツ、スイカのかわ</p> |
| コメント | みんなたべるといやさされるスイカのかわをおさけしてみたい |

| | |
|------|--------------------------|
| タイトル | トマトとおくらのだしマリネ |
| 使用食材 | トマト、おくら |
| イラスト | |
| コメント | つくってすぐおいしい! 時間がたってもおいしい。 |

| | |
|------|-----------------------------|
| タイトル | 西東京フルーツたっぷり |
| 使用食材 | イチゴ、リンゴ、もも、ブルーベリー |
| イラスト | |
| コメント | イチゴをつけました。ブルーベリーもたっぷりかいました。 |

| | |
|------|--|
| タイトル | 夏の野菜セット |
| 使用食材 | とうもろこし、トマトなどの夏野菜 |
| イラスト | <p>焼きとうもろこし、トマトスープ、サラダ</p> |
| コメント | 西東京市の夏野菜とトマトを使ったメニューです。焼きとうもろこしは少しだけ焼きたトマトスープはトマトとたまねぎ使ってください。 |

| | |
|------|--|
| タイトル | なしソフト |
| 使用食材 | 梨、ナッツ、ワッキー、チョコ |
| イラスト | <p>ワッキー、ナッツ、チョコ、梨のソフト、クリーム、カップ</p> |
| コメント | ワッキーをなしのイラストのアイニクワッキーにする。アイスになしを使い、ふっふっ、感を出す。カップとコーンなどもある。 |

| | |
|------|--|
| タイトル | フルーツのかきごおりパスタ |
| 使用食材 | 氷、ぶどう、梨、みかん、はし |
| イラスト | |
| コメント | 一番下のそうのかきごおりは、くだものをこおらせて、それをけずってかきごおりにする！ ももペーストは、少しうすめの味にする！ |

| | |
|------|---|
| タイトル | ももまるごとケーキ |
| 使用食材 | もも、カスタードクリーム |
| イラスト | |
| コメント | [カスタードクリームの入れ方] まず、上の方から、たねをくりぬき、クリームを入れる(かわはむいてたさい持ち帰り林でやる) |

| | |
|------|-----------------------|
| タイトル | くだものヨーグルト |
| 使用食材 | はし、ぶどう、ヨーグルト、バナナ、キュウイ |
| イラスト | |
| コメント | ヨーグルトの上にくだものをのせる。 |

| | |
|------|---------------|
| タイトル | 夏の涼お返ちはパンケーキ |
| 使用食材 | パイナップルとブルーベリー |
| イラスト | |
| コメント | みなさんたべてください。 |

| | |
|------|---|
| タイトル | めぐみちゃんのトマトのジュラート |
| 使用食材 | トマト、はちみつ、生クリーム、ぶどう、ブルーベリー |
| イラスト | |
| コメント | トマトとはちみつと生クリームが入ったジュラートの中にぶどう、ブルーベリーを入れてカラフルにする。ぶどうのソースをジュラートにかけて食べる。 |

| | |
|------|--|
| タイトル | パフェパンケーキ |
| 使用食材 | 梨、ぶどう、マスカット、マンゴー、アイス |
| イラスト | |
| コメント | ぎゅうにゅうとたまごをたくさん使う。 バナナアイスは、なしにもできる。 ぶどう、マスカット、梨はお皿の上のほじ、この方にデコレーションがされている。ふわふわで、とろけそうな味。 |

| | |
|------|--|
| タイトル | カステラ、ブルーベリーケーキ |
| 使用食材 | ブルーベリー、ブドウ(ジュラート)、カスタードクリーム |
| イラスト | |
| コメント | クリームは生クリームではなく、カスタードクリームを使う。 小分けのブドウのカステラにブルーベリーをたくさんいれる！ 甘いクリームに酸味のあるブルーベリーでバランスを取る |

| | |
|------|--|
| タイトル | フルーツカットゼリー |
| 使用食材 | フルーツゼリー、スイカ、ナシ、ぶどう |
| イラスト | |
| コメント | スイカのうらやみ、をちがうフルーツにかえて、おいしいと思う。(ゼリーも) おもしろいおなかがあつてもたいてい、うらやみのように、S&Nをよういば、ほうかーい！ |

| | |
|------|-----------------------------|
| タイトル | 西東京市フルーツたっぷりゼリー(ひんやりつめたい) |
| 使用食材 | グレープゼリー、パイナップル、スイカゼリー、たんさん水 |
| イラスト | |
| コメント | フルーツがいっぱい! 夏にぴったり! |

| | |
|------|--|
| タイトル | 花火ゼリー |
| 使用食材 | ぶどう・すいか・メロン |
| イラスト | |
| コメント | 真夜中に光る花火をイメージしてかきました! くだものいっぱいできっぱりしたかんじです。 |

| | |
|------|--|
| タイトル | 夏のフルーツたっぷりゼリー |
| 使用食材 | すいか、メロン、なし、ぶどう、ジュース、モモ、ジュース、ぶどう、ゼラチン |
| イラスト | |
| コメント | フルーツがゼラチンが入っていない。 お砂糖がジュースで済むとかわかせる。→かんきょうのために。 すいか、ぶどう、なし、メロン、モモ、ゼラチンを使っている。 ジュースはぶどうジュースはいい。下ゼリー上ジュース |

| | |
|------|--|
| タイトル | フルーツたっぷり、くだものゼリー |
| 使用食材 | すいかのから、ゼリー、なし(切ったもの)、ぶどう |
| イラスト | |
| コメント | 大中小と大きさをかえるとお客さんに人気が出るかも! ゼリーの上にくだものをのせても、いいかも! ぶどうゼリー、かなしゼリー、だといいな! |

| | |
|------|--|
| タイトル | 夏野菜あまからサンドとプリン風ゼリー |
| 使用食材 | ぶどう、いちじく、トマト、ナス、オクラ、ほろからんそう |
| イラスト | |
| コメント | ・サントメ、牛とゼリーがセットでついている。 ・夏らしくてゼリーはつめたい! ・野菜がたがてな人で、もからんといふで食べる。 |

| | |
|------|-------------------------|
| タイトル | サワヤカサッフルーベリーゼリー |
| 使用食材 | ブルーベリー、ピーチング、ゼラチン、ミント |
| イラスト | |
| コメント | たべた人がさっぱりになるようにかんがえました。 |

| | |
|------|----------------------------|
| タイトル | 西東京ブルーベリーパイ |
| 使用食材 | 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え 持ち帰りもできる。 |

| | |
|------|---|
| タイトル | ぶどうのチーズケーキ(タルト) |
| 使用食材 | ぶどう、クリームチーズ、クッキー、砂糖 |
| イラスト | |
| コメント | クッキー生地はサクサクチーズケーキはしと)と作る。 ぶどうを中心に作る。 チーズケーキは甘さ控えめ、ぶどうの甘さを活かす。 |

| | |
|------|---|
| タイトル | 西東京市夏のメロンモモとさくらんぼのぱりぱりパフェ |
| 使用食材 | メロンクリームモモさくらんぼカキジュレ |
| イラスト | |
| コメント | 夏のくだものをいっぱい使う。 生クリームの生クリームを使う。 ジュレをキラキラにする。ひやして食べるのがいい。 |

| | |
|------|--|
| タイトル | シャキッと、ぶどうのさわやかパフェ |
| 使用食材 | マスカットぶどう生クリームゼリー(寒天)アイス |
| イラスト | |
| コメント | ぶどうの味の組み合わせが出来る! おまじないめ生クリームを使う ぶどうとマスカット二種類の味が楽しめる! |

| | |
|------|--|
| タイトル | 旬のくだもの!ぶどうパフェ |
| 使用食材 | 生クリーム、ぶどう、ミント、コンフリーク |
| イラスト | |
| コメント | ぶどうをたっぷり使います! つかれた時や、元気が出ない時や、ぜひ食べてもらいたいです。このパフェを食べて元気いっぱい! つかれもぶどうたっぷりな爽やかな爽やかな甘いパフェです。 |

| | |
|------|---------------------------------------|
| タイトル | 夏のミックスパフェ |
| 使用食材 | ブルーベリーモモぶどうのかわサクラボぶどう |
| イラスト | |
| コメント | ぶどうのかわをミキサーにかけましてソースにする ぶどうをいっぱい使う |

| | |
|------|---|
| タイトル | ぶどうパフェ |
| 使用食材 | ぶどう・クリーム・ぶどうのジャム |
| イラスト | |
| コメント | 上のぶどうはたくさんつける! ぶどうのジャムやクリームは甘い! スプーンで食べる。 |

| | |
|------|---|
| タイトル | ブルーベリーのとろとろプリン |
| 使用食材 | ブルーベリー、ミント(プリン材料) |
| イラスト | |
| コメント | ・夏に食べたくなるようにミントを少し足してもいい。 ・ブルーベリーのうま味を引き立ててほしい。 ・早めにお茶を飲んでカラメルは少しおきりなりも、ぶどうの香りにしてほしい。 |

| | |
|------|------------------------------|
| タイトル | モモパフェ |
| 使用食材 | もも・ミント・マスカット・ぶどう・モモのゼリー |
| イラスト | |
| コメント | モモたっぷり使う! おまじないめ生クリームを使う。 |

| | |
|------|-------------------|
| タイトル | 西東京野菜たっぷりトマトスープ |
| 使用食材 | トマト・ジャガイモ・バジル・玉ねぎ |
| イラスト | |
| コメント | |

| | |
|------|--|
| タイトル | 夏の里野菜 たっぷりていしょく |
| 使用食材 | トマト、ナス、オクラ、ズッキーナ、モロコシ、スライス肉、ピーマン、 (お米、肉も) |
| イラスト | |
| コメント | これに、里野菜たっぷりソースたっぷり 持ち帰りもできる。 ピーマンのたねをぬき、肉を入れる。 |

| | |
|------|--|
| タイトル | 夏のフルーツ盛りだくさんピザ |
| 使用食材 | ぶどう、梨、いちじく、桃、トマトソース |
| イラスト | |
| コメント | トマトソースと夏のフルーツのあいしょうが、おつくろ!! ピザの味が、ちも5!! 夏のフルーツの盛りだくさん、大やりにえさる!! ピザの大きさは、SM・Lの大きさにえさる!!! |

| | |
|------|--|
| タイトル | フルーツたっぷりフルーツケーキ、レーブ |
| 使用食材 | スポンジ、フルーツ(もも、いちごなど)、生クリーム |
| イラスト | |
| コメント | フルーツは全部で、6種類の使っていて、いろんな味が たべられる、せいたくな、ケーキです。 大きさも、選べるので、家族でたべたり一人で、たべたり たくさんたべます。 |