

A-1

ねぎのベーコン巻き

●用意するもの

- ・ネギ1本
- ・ベーコン1枚
- ・油

●使うもの

- ・まな板
- ・包丁
- ・フライパン
- ・菜箸
- ・盛り付ける皿



●作り方

1. ネギより、ベーコンを長めに切ります。

2. ベーコンにネギを巻きます。そうしたら、つまようじをさします。しっかり巻く（形をきれいに作る）

と、焼いたときに崩れにくくなります。 

3. つまようじをさしたまま、フライパンで焼きます。

油をひいて焼くと焼き目がつき、フライパンにつきにくくなります。



4. 出来上がり～



自分たちで作った長ネギのベーコン巻き

☆おいしそうだな～と思えば、作って食べてみてください。
(^ω^)

ネギのシーチキン和え

●用意するもの

- ・ネギ一本
- ・シーチキン
- ・醤油

●使うもの

- ・包丁
- ・まな板
- ・ボウル
- ・皿



●ネギを切る

最初に細かくネギを切って
終わったらボウルに入れます。



●材料をまぜる

次にシーチキンをボウルに入れて
醤油を少し入れて混ぜます。



そしてお皿にのっけたら・・・・・・・・

完成で————す 😱 😱 😱



おいしそうだな~と思いましたら、作ってみてください(#^.^#)

😊😊😊😊😊

～かんそう～



門別の特産物「軟弱長ネギ」について、

「こんなことがあったんだよ」など、色々なことを、教えてくださり、とても勉強になりました。

ネギ部会に方々、本当にありがとうございました。