

# 笑味ちゃんの ちょこっと豆知識



～おもしろ餃子の作り方～



**②混ぜる**  
ボウルにAを順に入れ、粘りが出るまで混ぜる。その後、野菜やキノコ、Bを加えてよく混ぜる



**①材料を切る**  
野菜やキノコなどを細かく切る

作り方



材料 4人分

レタス	200g
葉ねぎ	50g
ツナ	100g
塩	小さじ1/3
コショウ	少々
ごま油	大さじ1/2
しょうゆ	大さじ1
片栗粉	大さじ1
カレー粉	小さじ1
ニンニク(すりおろし)	小さじ1
ショウガ(すりおろし)	小さじ1
餃子の皮	24枚



材料 4人分

エノキタケ	1袋
シイタケ	4枚
シメジ	1/2パック
鶏ひき肉	150g
プロセスチーズ	50g
塩	小さじ1/3
コショウ	少々
ごま油	大さじ1/2
しょうゆ	大さじ1
ニンニク(すりおろし)	小さじ1
ショウガ(すりおろし)	小さじ1
餃子の皮	24枚

キノコたっぷり餃子

簡単なおまじろ餃子の作り方を紹介するよ。たくさん作ってパーティーを楽しもう！



2種類の餃子の作り方と3種類の簡単な包み方を紹介するよ。



定番餃子

① 皮の周りに水を付ける。片方の手の親指と人さし指で、皮を挟むようにして持つ



② 皮の片側にひだを寄せながら、ぴったりくっつける



丸餃子

① 皮の周りに水を付ける。親指と人さし指でひだを寄せながら、具の周りを一周する



② 皮の頂点を指でつまんでくっつける



とっても簡単

① 皮の周りに水を付ける。両手の親指と人さし指で、皮を半分に折る



② 皮のはしを指でつまんでくっつける

③包む

③

この包み方なら簡単に餃子が作れそう！ニラやキャベツの定番の具材でも試してみてくださいね！



完成!



② 餃子の裏に焼き色がついたら、湯(適量)を入れる。ふたをして中火で5分ほど蒸し焼きにする



① フライパンにごま油(適量)をひき、餃子を並べて強火で焼く

④焼く

④

笑味ちゃんのプロフィール:いつも明るく元気で好奇心旺盛。特技は「食のポーズ」をかっこよく決めること。

(参考:ちゃぐりん2023年3月号)

とぴあ

flower story

# 花物語

— バラ —



花びらが少し開いたところが採花時期



色や本数の組み合わせで想いを表現



人気の定番品種 深紅の「サムライ08」

「花の女王」とも呼ばれ、美しさと優雅な香りで多くの人を魅了するバラ。とぴあ管内では、30品種以上をハウスで周年栽培しています。バラは本数によって花言葉が変わります。1本「一目惚れ」、日本「最愛」、108本「結婚してください」など花言葉で気持ちを伝えることもできます。浜名区都田町の高山隆さんは、毎日のように花を収穫するため、従業員が働きやすい環境作りに気を配っています。高山さんは「1本から絵になるところが魅力。バラを通して、お客さまの思い出となるシーンを演出できたらうれしい」と話してくれました。



浜松市浜名区都田町 高山 隆さん(45)