

マイシヨク学習会

しました 2026年
4月6日(金)
城東組合新会館にて

主催 成育1191委員会



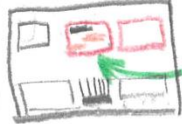
具たつぷり豚まん

お肉がおいしい水餃子

- 国産材料 → つかってます。
- 素材の味がよくわかる
→ 練りすぎないのぞ

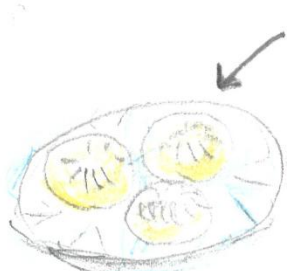
▷ ぶっくら食べられる回

レンジ加熱後、ラップをまごしらえに
1分ほど蒸らしてから



商品の裏面にも
書かれています。

- 国産素材
- お肉のうまみがより感じれる
→ 工場では未カロ熱たご
- ゆでると皮がツルツルモチモチ
破れにくい → 中力粉使用 = と同じ



レンジでちん

ふたをと
ラップをかける
500W
3分20秒



野菜かえり合湯

ちんぽんが
入るよ



できあがり



参加者の声

- ▶ 国産材料なので安心
- ▶ 豚まんの具の野菜がシャキリ
甘みあってとてもおいしかった。
- ▶ 水餃子の皮がしっかりとこげのど煮
おんたのどが(!!!)
- ▶ 水餃子のスープがおいしい。
- ▶ 水餃子のスープ2つついてるの量を
調整でき(!!!)



アレンジレシピ

- ▶ フリーズドライを使えば豚まん蒸す
- ▶ 水餃子と焼いて食べる。
- ▶ 水餃子のあんしお揚げ。
- ▶ 豚まんとはけがな四角フーズ
のせてレンジでチンする。