



2026年7月17日（金）に平塚市中央
公民館において、『餃子にしよう！』のアレンジ
レシピを楽しく作る企画を行いました。

『餃子にしよう！』を使って、「ラザニア」と「わかめスープ」を作り、サラダとフォ
カッチャを添えて、いつもとはちょっと違った『餃子にしよう！』を堪能しました。



「クリームシチュー」と牛乳を使って
簡単にホワイトソースが完成しました♪



「クリームシチュー」をダマなく
キレイに溶かすコツは、火を止めてから
「クリームシチュー」を入れること！



『産直小麦のフォカッチャ（産直バジル
使用）』は自然解凍でもフカフカです♪



この「ラザニア」には、『餃子にしよう！』
を使っています！



焦げ目がついたら完成！



茹ですずに使える春雨は本当に便利！



今回は参加者は多くはありませんでしたが、皆さんと和気あ
いあいと調理ができました。

『餃子にしよう！』から本格的な「ラザニア」ができたこと
に驚き、そして今回のメニューは包丁もまな板も使用してい
ないので、子どもと一緒に作ります！と嬉しい声もありまし
た。次も楽しい企画を検討していますので、ぜひ
ご参加ください。(k)



ブログ

続きは**ブログ**で♪



この紙面・組合員活動に関するお問い合わせ先

平塚センター営業所 0120-581-670

（月～金 10時～17時）

palkana-hiratsuka@pal.or.jp