



いろいろ天ぷら

材料（作りやすい量）

かぼちゃ	1/8個
パセリ	1本
きゅうり	1本
中玉トマト	1個
てんぷら粉	適量
水	適量
揚げ油	適量

作り方

- ① かぼちゃは、種とワタを取り、1cm幅に切る。
- ② パセリは茎を除いて食べやすい大きさにちぎる。
- ③ きゅうりは4つ切り（半分に切り、それを半分）にし、種をスプーンで取る。
- ④ 中玉トマトを4等分のくし切りにする。
- ⑤ 水で溶いたてんぷら粉に入れて、揚げる。



調理時間 /

15
min