

包まないから、失敗知らず。
好きな人につくりたい
オープンオムライス



オープンオムライス

調理時間
約15分

【材料】(1人分)

ウインナー	1本	A	トマトケチャップ	大さじ1
ミックスビーンズ	20g		しょうゆ	小さじ1
マッシュルーム(白)	2個		塩・こしょう	各少々
玉ねぎ	1/8個		卵	2個
温かいご飯	150g	B	牛乳	大さじ1
油	大さじ1		塩・こしょう・砂糖	各少々
バター	10g		イタリアンパセリ	粗みじん切り 適量

【作り方】

1. ウインナーは輪切り、マッシュルームは薄切り、玉ねぎはみじん切りにする。
2. スキレットに油を熱し、玉ねぎを炒める。透き通ってきたら残りの1とミックスビーンズ、ご飯を順に加えて炒め、Aで調味していったん取り出す。
3. スキレットにバターを溶かし、混ぜ合わせたBを流し入れてかき混ぜ、半熟状態で火を止める。
4. 2のをせ、パセリを散らす。

今月のコープ商品



産直 さくら卵(国産)
10個(620g以上)
安全なたまごは健康な
国産鶏から。

店舗 information 毎日の食卓を豊かに・楽しく!おいしく!

5/4(土)・5日

毎月恒例
くらし応援フェア
ポイント**5倍**

※5月はピンゴをお休みします。
6月ピンゴは6/1(土)スタートです

5/15(水)

65歳以上の
シニア登録
組合員対象
いしニアデー

5/3(金)・17(金)

小学校入学前
のお子様がおられる
組合員対象

子育て
応援 **5%引**

5/10(金)・24(金)

「おトクメール」
登録組合員対象
クーポンメールご提示で

5%引

5/26(日)

組合員
大感謝祭
臨時 **5倍**
ポイント

コープのお店
×
LINE@
友だち
登録 募集中!



▲こちらのコードを
読み取って「店舗一覧」
からご登録ください。

発行 **京都生活協同組合** 発行人: 畑 忠男

〒601-8382 京都市南区吉祥院石原上川原町1-2

☎ 075-672-6304

2019年4月29日・通巻657号

商品・配達に関するお問い合わせやご意見など 組合員コールセンター

☎ 0120-11-2800 月~金 8:45~21:00 土 9:00~17:30(日休み)



京都生活協 公式
Facebook
フェイスブック更新中!

<https://www.facebook.com/kyotocoop>

