

優秀賞

令和3年度学校給食レシピコンテスト レシピ

学校名	おいらせ町 立 木ノ下中 学校	第 2 学年
氏名	倉持 朱里	
料理名	皮まで美味しい！りんごのがんづき	

レ シ ピ	【材料】(4人分)		【作り方】
	食品名	分量(g)	
	りんご	250	
A { 重曹	6		
A { 小麦粉	150		
A { 三温糖	150		
B { 100%りんごジュース	100		
B { 酢	50		
B { 卵	50		
グラニュー糖	8		

【写真】



【ひとことメモ】

- ❖りんごは皮も使用するので、きれいな赤いものを選ぶと見た目もきれいですよ。
- ❖大量調理で作る場合は、卵は冷凍全卵を使用すると手軽に出来ますよ。
- ❖皮は、電子レンジが無い場合、煮るか、蒸した直後にのせて余熱で加熱してもいいです。

※この用紙に記入された個人情報は、この企画以外の目的には使用いたしません。

◎このレシピ及び写真は、応募用紙を基に再現したものです。