

小学校の部

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	外ヶ浜町 立 蟹田小 学校	第 6 学年
氏名	越田 英寿	
料理名	外ヶ浜産ホタテと長いものパイ包み焼き	

レシピ	【材料】(4人分)		【作り方】
	食品名	分量(g)	
	鶏ひき肉	50	① ひき肉に塩・こしょうで下味をつける。 ② ホタテは大きめのみじん切りにする。 ③ 長いものは1cmのさいの目切りにする。 ④ ボウルに①②③とオイスターソース、しょうゆ、酒を入れ、スプーンでよくまぜる。 ⑤ ④を4等分にしてパイシートで1枚ずつ包む。 ⑥ ⑤に卵黄をぬり、200℃に予熱したオーブンで20分焼く。
	ベビーホタテ	100	
	長いも	100	
	オイスターソース	18	
	しょうゆ	18	
	酒	5	
	塩	0.1	
	こしょう	少々	
	冷凍パイシート	4 枚	
	卵黄	8	



【写真】



【ひとことメモ】

※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。