

**最優秀賞**

令和4年度学校給食レシピコンテスト レシピ

学校名	南 部 町 立 福 地 中 学 校	第 1 学 年	
氏名	殿 村 爽 さん		
料理名	かあ！けえ！！りんごタルト		
レ シ ピ	【材料】(4人分)		【作り方】
	食品名	分量(g)	<b>【カスタードクリームを作る】</b> ① 耐熱ボールに卵黄と砂糖を入れ、よく混ぜ、薄力粉を加える。 ② 牛乳を少しずつ加え、600Wレンジで1分加熱後取り出してよく混ぜる。これを3回行う。 ③ 熱いうちにバターを加え、粗熱がとれるまで冷ます。 <b>【タルトを作る】</b> ④ りんご半分は1cm角切りにする。 ⑤ もう半分はトッピング用に薄切りにする。 ⑥ 麦かけ上面に溶かしバターをぬり、器の形に成形する。 ⑦ 冷めたカスタードクリームに④を加え混ぜる。 ⑧ ⑥の上に⑦をぬり、⑤を飾ってオーブントースターで10～15分焼く。
	卵黄	17	
	砂糖	9	
	薄力粉	9	
	牛乳	100	
	バター	10	
	りんご(角切り)	125	
りんご(スライス)	125		
麦かけ	4		
バター	12		
【ひとことメモ】			【写真】
❖麦かけにぬる溶かしバターは、この分量でレンジ20秒で出来ます。 ❖カスタードクリームは、レンジではなく鍋を使用してもいいですよ。 ❖麦かけの成形が難しければ、小さいお皿などで形を合わせてもよいです。 ❖写真では、審査の試食用にりんごを飾っていますが、好きなようにきれいに飾ると楽しいです。			
			中-7   <b>かあ！けえ！！りんごタルト</b>

※この用紙に記入された個人情報、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。