


学校名	弘前市立第三中学校		第3学年
氏名	吉田 雪音 さん		
料理名	りんごとほたてと長いものかきあげ		
レ シ ピ	【材料】(4人分)		【作り方】
	食品名	分量(g)	① りんごは皮ごと、長いものは皮をむき、短冊に切り、みつばは一口大に切る。 ② 天ぷら粉と炭酸水を混ぜ、①を入れ混ぜる。 ③ 適量をお玉にとり、衣を付けたほたてをのせ、油で揚げる。
	りんご	125	
	長いも	250	
みつば	40		
	ベビーほたて	8	
	天ぷら粉	100	
	炭酸水	150	
	揚げ油		
【写真】			
			
【ひとことメモ】			
◆炭酸水を使用すると、衣がサクッと揚がりやすいですよ。			

※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。