

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	青森県立 黒石養護学校	高等部 1 学年
氏名	館野 一颯 さん	
料理名	さばとホタテの簡単ピザ	

レシピ	【材料】(4人分)		【作り方】
	食品名	分量(g)	
	ベビーほたて	160	① ベビーほたてはバターでサッと炒める。 ② すりおろした長いもと牛乳、にんにくを鍋に入れ、とろみがつくまで煮詰め、ホワイトソースとする。 ③ 別の鍋にさばの味噌煮缶を入れ、ほぐしながら煮詰める。 ④ ぎょうざの皮に②をぬり、①を1個と③を大さじ1くらいいせ、スライスチーズを半分に切ったのせて、トースターで焼く。 ぎょうざの皮のふちが焦げてきたら、出来上がり。
	バター	15	
	長いも	200	
	牛乳	200	
	卸しにんにく	1.5	
	さばの味噌煮缶	200	
	ぎょうざの皮	20	
	スライスチーズ	10	
	【写真】		



特-1 
さばとホタテの簡単ピザ

【ひとことメモ】

❖長いもでホワイトソースを作るので、簡単に出来ます。

❖ホワイトソースのにんにくが、さば味噌煮缶の臭みを消してくれます。

※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。