

最優秀賞

令和6年度学校給食レシピコンテスト レシピ

学校名	外ヶ浜町立蟹田中学校	第3学年	
氏名	越田 英寿さん		
料理名	県産ホタテ入りハンペンバーグ		
レ シ ピ	【材料】(4人分)		【作り方】
	食品名	分量(g)	① ねぎは小口切り、ホタテは粗みじん切り、ベビーチーズは5mm角に切る。 ② ボールに、はんぺんを入れ手でつぶす。 ③ ②に①としらすを入れて混ぜ合わせ、4等分にして小判形に成形する。 ④ 熱したフライパンにごま油を敷き、③を片面2分ずつ焼く。
	はんぺん	100	
	ベビーホタテ	50	
しらす	10		
万能ねぎ	10		
ベビーチーズ	13		
	ごま油	12	
			【写真】
			
	【ひとことメモ】		
	◆調味料が入っていないので、ホタテのうま味としらす、チーズの塩っ気でおいしく食べられます。		

※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。