小学校の部

優秀賞

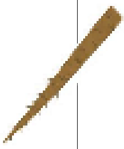
令和7年度学校給食レシピコンテスト　レシピ

学校名	平川市立平賀東小学校	第6学年
氏名	水木　珀斗 さん	
料理名	ベストマッチ！きんぴらグラタン	

レシピ

【材料】(4人分)

食品名	分量(g)
きんぴらごぼう	120
ベビーほたて	50
バター	10
牛乳	200
小麦粉	15
塩	
こしょう	
ピザ用チーズ	30



【作り方】

① 鍋にバターを溶かし、ほたてを炒める。

② 一旦火を止めて小麦粉を入れ、混ぜ、炒める。

③ ②に牛乳を入れ、ヘラでとろとろになるまでゆっくりかき混ぜる。

④ 塩・こしょうで味を調える。

⑤ グラタン皿にきんぴらを入れ、④をかけ、チーズをのせる。

⑥ オーブンで焼き目が付くまで焼く。

【写真】

【ひとことメモ】

❖ぼくの家族はきんぴらごぼうが大好きなので、母はいつも作りすぎます。余ったきんぴらごぼうで何か作れないかと思い、自分の好きなグラタンにしたらおいしそうだと思いました。グラタンの具に好きなホタテも追加しました。

※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。