

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)	
	食品名	分量(g)
	ベビーほたて	160
	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
【作り方】		
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くらいのせ、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。		
【写真】		
		
【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。		
特-1    さばとホタテの簡単ピザ		

※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。