中学校の部

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	八戸市立　豊崎中学校	第1学年
氏名	中村　迪莉 さん	
料理名	青森グラタン	

レシピ

【材料】(4人分)

食品名	分量(g)
①りんご	170
はちみつ	21
水	45
②マカロニ	15
③マーガリン	6
じゃがいも	140
塩、こしょう	
小麦粉	9
牛乳	300
ベビーほたて	50
コンソメ	1.5
【トッピング】	40
とろけるチーズ	40
パン粉	4
パセリ	4

【作り方】

① 5㎜厚さのイチョウに切ったりんごを小鍋に入れ、はちみつと水で煮る。
② マカロニを時間通り茹でる。
③ 鍋にマーガリンを入れ、じゃがいもを透明になるまで炒める。
④ ③に塩・こしょうし、小麦粉を加え、全体をなじませる。
⑤ ④に牛乳を加え、焦げないように混ぜ合わせたら、①、ほたて、②、コンソメを加え、中火で7～8分煮込む。
⑥ ⑤を容器に盛付け、チーズ、パン粉、パセリをのせ、焼く。

【写真】

【ひとことメモ】

❖りんごがほんのり甘いのがポイントの、やさしい味のグラタンです。

❖ホワイトソースはじゃがいもと一緒に作るので、ダマになりにくく、簡単に出来ますよ。

※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。