

学校名	外ヶ浜町 立 蟹田小 学校	第 6 学年	
氏名	越田 英寿		
料理名	外ヶ浜産ホタテと長いものパイ包み焼き		
レ シ ピ	【材料】(4人分)		【作り方】
	食品名	分量(g)	① 鶏ひき肉に塩・こしょうで下味をつける。 ② ホタテは大きめのみじん切りにする。 ③ 長いものは1cmのさいの目切りにする。 ④ ボウルに①②③とオイスターソース、しょうゆ、酒を入れ、スプーンでよく混ぜる。 ⑤ ④を4等分にしてパイシートで1枚ずつ包む。 ⑥ ⑤に卵黄をぬり、200℃に予熱したオーブンで20分焼く。
	鶏ひき肉	50	
	ベビーホタテ	100	
	長いも	100	
	オイスターソース	18	
	しょうゆ	18	
	酒	5	
	塩	0.1	
	こしょう	少々	
冷凍パイシート	4 枚		
卵黄	8		
			【写真】
			
【ひとことメモ】			

※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。