

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)		【作り方】
	食品名	分量(g)	
	きんぴらごぼう	120	① 鍋にバターを溶かし、ほたてを炒める。
	〔ベビーほたて バター	50 10	② 一旦火を止めて小麦粉を入れ、混ぜ、炒める。
	牛乳	200	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。
	小麦粉	15	④ 塩・こしょうで味を調える。
	塩		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。
	こしょう		⑥ オーブンで焼き目が付くまで焼く。
	ピザ用チーズ	30	
			
【ひとことメモ】			
<p>◆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。</p>			
			

※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。