

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す。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、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。