


たけはら食育未来会議「タケノコを使った我が家の自慢料理」
入 賞

メニュー名	たけのこ入りソースで 新じゃがピザ風	
材 料【 1 人分】	作り方 【調理時間 約 分】	
<p>【A】</p> <ul style="list-style-type: none"> 茹でたけのこ 25g バターしょうゆ味 醤油 2g みりん 2g バター 2g <p>新じゃが 小2個</p> <p>絹さや 1と1/2本</p> <p>しらす 大1/2(4g) (やわらかいもの)</p> <p>【B】</p> <ul style="list-style-type: none"> ピザソース 30g (ケチャップ可) ピザ用チーズ 大1 <p>パセリ</p> <p>アルミホイル 4ヶ</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. ジャがいもはラップでくるんで電子レンジで加熱し、竹串を刺して火が通ったのを確認して1cmの厚さに切る。 2. 茹でたたけのこ（穂先は薄切り、根元は横に）を食べやすい大きさに切る。 3. たけのこはバターで炒めてしょうゆとみりんで味付けする。 4. ボールAとBを混ぜ合わせて1.にのせ、しらす、チーズ、絹さやをトッピングして、オーブントースターで焼き、色がつくまで3～5分焼き、パセリを散らし器に盛る 	
<p>コツやポイント</p> <p>強力粉を使用せず、じゃがいもの上にのせ、たけのこを使用し、食感の良さで食べる。バランスも良い。</p>		
<p>アピールポイント・料理にまつわるエピソード</p>		
<p>息子の嫁が、孫がピザが好きなのでと言ったので、私も孫のために帰ってきたら作ります。</p>		