


# 入賞 料理レシピ

学校名	吉名小学校	学 年	6 年	名 前	河本 慶一郎
料 理 名	たけのこのうめマヨサラダ				
竹原市で作られた食べ物の名前	たけのこ				
アピールポイント	和風の多いたけのこ料理を、洋風アレンジしました。				
材料（4人分）			料理の写真		
食品名	分量				
たけのこ水煮	200g				
だし汁	150cc				
みりん	10g				
うす口醤油	10g				
きゅうり	40g				
卵	1個				
油	適量				
A					
マヨネーズ	36g				
ねりうめ	4g				
みりん	2g				
塩	少々				
こしょう	少々				
作り方					
<p>① たけのこを食べやすい大きさに切り、調味料で煮て冷まし、汁気を切る。</p> <p>② きゅうりは輪切りにして塩もみする。</p> <p>③ 炒り卵を作る。</p> <p>④ ①②③をAの調味料で和えて、塩こしょうで味を整える。</p>					

- ・ たけのこの歯ごたえを楽しめます。
- ・ マヨネーズにねりうめを入れると、さっぱりと食べられます。

