

つけあげレシピコンテスト

「リメイクアレンジつけあげ ～つけあげで〇〇つくったよ～」部門

タイトル	ネバネバシャキシャキ!! 夏野菜和え	
学校名	学年	
志布志市立山重小学校	6年	

使用する材料・調味料 (5人分)

- ・さつま揚げ2枚
- ・なす2本
- ・きゅうり1本
- ・おくら3本
- ・青じそ3枚
- ・かつおぶしわかゆ
- ・しょうゆ
- ・おろし
- ・酒
- ・ごま油

作り方 ※調理時間 (30) 分

- ・材料を同じ位大きさに細かく切る。
- ・※なすは水につけ、アリを抜く。
- ・※おくらも板おろししておく。
- ・ボールに全ての材料と調味料を入れ、混ぜ合わせ、冷蔵庫で冷やしておく。

完成写真を貼ってください。



工夫したところ・おすすめポイント

- ・ごま油や青じそ、かつおぶしで香りよくしました。
- ・大きさを同じにすることで、口あたりがよくなりました。

できあがりの感想 (味・見た目等)

- ・見た目は、小さいのがたくさん入っていてかわいい。
- ・味は、おくら、ネバネバ、きゅうりのシャキシャキが合っていて、しそのお香りがしておいしかったです。

※オリジナル・リメイクどちらか選んで取り組んでください。