

つけあげレシピコンテスト

リメイクアレンジつけあげ

オリジナル

「つけあげで〇〇をつくったよ」部門

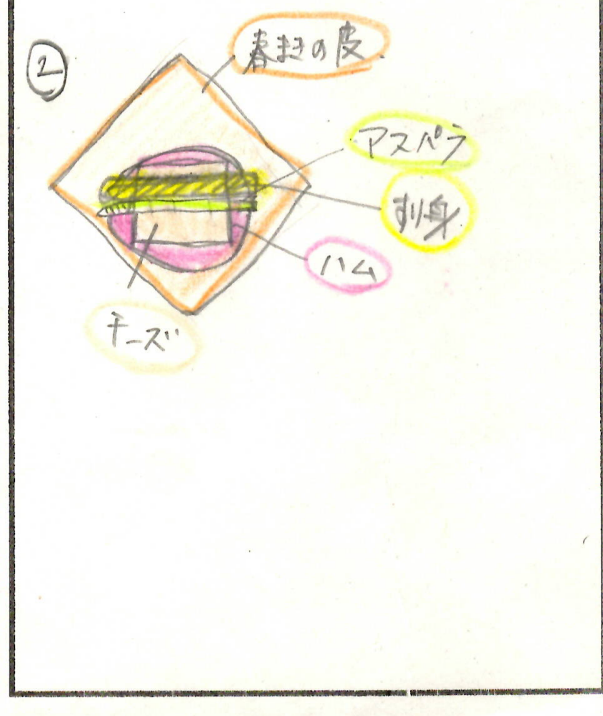
タイトル	カレーし春まき風つけあげ	
学校名	学年	
志布志市立山重小学校	5年	

使用する材料・調味料 (4人分)
 ○カレーパウダー ○魚のすり身 ○アスパラガス
 ○春まきの皮 ○チーズ ○ハム
 ○小麦粉 ○水 ○油

作り方 ※調理時間 ()分
 ①魚のすり身にカレーパウダーをまぜる。
 ②春まきの皮に具材をならす。
 ③まいて、油で「あげる」(ぶわわ色)
 ④もりつけてできあがり。

※小麦粉+水=のり

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
 少しい低は油の温度をあげた。
 時々、ななめ斜めはきつけた。
 ○アスパラをきざんで入れると食バ
 やすい。○すり身の入れ方に注意!!

できあがりの感想 (味・見た目等)
 ○半分に切ったしんかん、カレーの香りがながり。
 食欲をそそる。おいしい。パリパリ食感!!
 ○見た目、アスパラがかたよるので、1cmくらいに切あげ
 まくと良い。また、えだ豆など他の具材で
 ためてみようと思っ。

※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。

- 何よりとても簡単(まぜて、まいて、あげるだけ)
- チーズとハム、すり身が、とても合う。
- カレーパウダー以外でも、わかりせ、ひより、などを混ぜて
色んなつけあげを楽しみたい。