

# 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	そうめん で「つけあげピザ」	
学校名	学年	
志布志市立山重小学校	2 年	

### 使用する材料・調味料 (4人分)

- ・そうめん 2束
- ・つけあげ 7枚 (小さめのもの)
- ・とろけるチーズ 適量
- ・小ねぎ
- ・ごま油 大さじ1

### 作り方 ※調理時間 (15) 分

- ① そうめんはゆでて、良く水気を切っておく。
- ② つけあげはうす切りにして、小ねぎは小口切りしておく。
- ③ 熱したフライパンにごま油をしき、そうめんを両面しっかり焼く。
- ④ つけあげをのせて、とろけるチーズをのせて、チーズがとけるまで焼く。
- ⑤ 小ねぎをかけて完成。

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

- ★そうめんは水分が多いので、焼く時にしっかり焼いてこんがりパリパリにする事。
- ★ごま油を使う事。

### できあがりの感想 (味・見た目等)

和風のピザという感じで、つけあげとチーズの味がしっかりあるので、とても美味しかったです。

※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。