

# アレンジ部門「うちのうまうま アレンジにしめ」

タイトル	はるまきにしめ	
学校名	学年	氏名
山手小	5年	益山 龍正可

使用する材料・調味料 (1人分) しめじ4個、たまご2個、にんじん1本、しょうが1本、はるまきの皮(1まい)、とろけるチーズ(1まい)

作り方 ※調理時間(40)分  
・にしめの具を小さめに切って作る。  
・はるまきの皮に与えるチーズをのせてにしめの具をいれまくる。  
・170℃で揚げるといい。  
・皮がきつねいろになったらでき上る。

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  
チーズをいれてまいたところ。

できあがりの感想 (味・見た目等)  
まずにしめの味がしてその後チーズの味がしてとてもおいしかったです。

※ 9月1日(水)までに各学校へ提出してください。  
※ 用紙は拡大コピーしたり、パソコンで作成したり、この用紙でなくてもかまいません。