

# 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
山崎小	5年	益山 龍之介

使用する材料・調味料 (1人分) ししめ 4枚  
にしめ (コンキヤム・ゴボウ・にんじん  
はるまきの皮 (1まい) <sup>きんぴら</sup>  
とろけるチーズ (1まい) <sup>おろし</sup>

作り方 ※調理時間 (40) 分  
・にしめの具を小さめに  
きって作っておく  
・はるまきの皮にとろける  
チーズをのせにしめの具  
をいれまくる  
・170℃ 揚げ油で  
皮がきつねいろになったら  
ひき上げる

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

チーズをいれまくった  
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。