

メニュー名

長芋のおもちたらこグラタン

学校名: 秋田県立由利 高等学校

氏名: 君島 唯菜

PR文(200字以内)

～感謝の気持ちを届けよう～
私からのメッセージ

いつも家事や仕事で忙しい母のために作りました。節約のためにお正月のおもちを使いました。母が好きなたらこを使うことで喜んでもらいたい、という気持ちで作りました。チーズを2種類使うことでよりチーズの香りを引き立たせました(ピザ用チーズを使っているのでよく伸びる)。もちは食べやすい大きさにうすくスライスしました。いつも頑張っている母のために作ったので、これからも健康でいてほしいです。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント
長芋	20cm程度	① 長芋をすりおろす。 ② ①にたらこ、マヨネーズ、めんつゆを入れてよく混ぜる。 ③ ②に塩コショウを入れ、よく混ぜる。 ④ 耐熱皿にうすく切った切り餅と最初に作ったソース ③ を入れる。 ⑤ その上にピザ用チーズ、粉チーズをかける。 ⑥ トースターで12～15分焼く。
たらこ	1はら	
マヨネーズ	大さじ2	
めんつゆ (しょう油こんぶのだし)	大さじ1	
塩コショウ	少々	
切り餅	2個	
ピザ用チーズ 粉チーズ	適量 適量	