第5回 食糧学院 高校生レシピコンテスト 応募用紙

メニュー名

カップケーキ寿司



氏名:

福田 サラ

PR文(200字以内)

~感謝の気持ちを届けよう~

3月に卒業してしまう3年生方に向けて作りました。

いつも明るく接してくれる優しい3年生でした。春らしい色合いと食材を使って盛りつけました。

卒業までの学校生活を楽しんでほしいで す。

材料	分量(2名分)	
米	1合	①さやえんどうを塩茹でし、斜めに切る。
すし酢	2丁	 = フェックのナップ/- 歌作ナのゆて
スモークサーモンさやえんどう	3切れ 4枚	②プラスチックのカップに酢飯をつめる。 その上にデンブをしく。
卵	11個	
デンブ	8g	③また酢飯をつめて、その上にスモークサーモン(一口大)をつめる。
いくら	5g	
のり 塩	適量 少々	④その上に酢飯をつめて、錦糸卵をのせ、いくら・さやえんど・のりを飾り、完成。
 	W 4	
	1	