



応募締め切り 2020年9月15日(火) ※当日消印有効

①メニュー名

おばあちゃん、お母さんから
わたしが受け継ぐ 静岡の味

②材料と分量

1	柴米 米	大さじ2 1.5合	4	枝豆 塩	10房 少々
2	油あげ しょうゆ 三温糖	4枚 大さじ1 大さじ2~3位	5	まぐろ めんつゆ わさび しらす	2切
3	桜えび 乾燥いたけ	8尾 8切	6	卵 砂糖	1個 小さじ1
			7	のり ごま 自家製クニシロ	

1: 酢飯にしても
OKです。

自家製クニシロが漬 ← (甘酢漬)

③作り方(調理上のポイントや、手順、工程など) ※写真を添付しても可

1. 柴米と米を炊く。
2. 油あげを半分に切り、煮る
3. 2の中に3も入れて煮る
4. 4を Grill する。 ← 茹でるより おいしい
お好みで 片付けがラクです。
5. まぐろを切り、めんつゆとわさびに浸しておく。 わさびは すて、添えてもOK
6. 卵焼きを作り 1cm 位に切る。
7. あげの中に米を詰め 3~7 をきれいに盛りつける。

④わが家ならではの工夫(材料や作り方で工夫したポイントなど)

- ・詰める → 切る → 食べる シンプルな工程。味もみんなになしみ深いものですが、その中に静岡らしさを入れ華やかなメニューにしました。
- ・小さい子でもトッピングで自由にマイオリジナルを作ることができ親子家族でも楽しく作れます。
- ・こは人特に手巻き寿司あと酢飯が残ったときにおばあちゃんが明日もおいしく食べることができるようにと私や母に持たせてくれました。
- ・おばあちゃん家でよくいことつくることあります。すごく楽しいです。