

特別賞

受賞者	おかもと りょうこ 岡本 涼子さん（府中町立府中緑ヶ丘中学校・第1学年）
メニュー名	ひろしまさんグラタン
レシピ紹介	身近にある広島県産のものを使っていつもとは違うグラタンを作りました。子供だけでなく、幅広い年代の方に食べてもらえるように、ホワイトソースの代わりに豆腐を使ってソースを作りました。彩りのために広島県産のほうれん草と見た目をかわいくするために、ゆで卵をのせました。素材の味がいかされています。ぜひ食べてみてください。
材 料	ほうれん草…100g えび…20尾 マヨネーズ…大さじ2 豆腐…200g 塩・こしょう…少々 ピザ用チーズ…80g ゆで卵…2個
作 り 方	①豆腐とマヨネーズを混ぜる。 ②ほうれん草とえびを炒め、塩・こしょうで味付けする。 ③耐熱皿に②を盛り、ゆで卵をスライスして上にのせる。 ④③に①をのせてチーズをかけ、トースターで約5分間、加熱する。