

## 特別賞

受賞者	<small>きくち りか</small> 菊池 梨花さん（府中町立府中中央小学校・第3学年）
メニュー名	高野大根 瀬戸内きんぴら
レシピ紹介	私が生まれた庄原市の「高野大根」と「ちりめんじゃこ」で、簡単に作れるきんぴらにしました。 工夫した点は、味付けです。お好み焼きソースを広島レモンしぼり汁でのばして炒める事で、いつもと違うきんぴらが味わえます。
材 料	大根…400g ちりめんじゃこ…40g 青のり…少量 お好みソース…30g レモン汁…大さじ 1.5 ごま油…適量
作 り 方	①大根を細めの拍子切りにする。 ②ボウルにお好みソースとレモン汁を入れて混ぜ合わせる。 ③フライパンにごま油をひき、①を炒める。 ④大根に火が通ったら、ちりめんじゃこを入れ、さらに炒める。 ⑤②の調味料を加え、混ぜながら炒める。 ⑥青のりをふりかける。