

特別賞

受賞者	<small>いけもと あすみ</small> 池本 明寿美さん（大崎上島町立大崎小学校・第6学年）
メニュー名	瀬戸内タコリタン！
レシピ紹介	タコ、しいたけ、トマトを食べやすい大きさに切ってフライパンで炒める。その後、ゆでたスパゲティをいれて、塩、こしょうとケチャップで味付けをする。
材 料	スパゲティ…300g ゆで塩…少々 トマト…2個 しいたけ…2～3個 たこの足…2～3本 油…適量 ケチャップ…大さじ8～10 塩・こしょう…少々
作 り 方	①沸騰した湯に塩を加え、スパゲティをゆでておく。 ②トマト、しいたけ、たこを一口大に切る。 ③フライパンを油で熱し、②を炒め、塩・こしょうで味付けする。 ④①のスパゲティを③に加え、ケチャップで味付けする。