《優秀レシピ賞》令和元年度「ひろしま給食」メニュー　　【考案者：府中市立府中学園第5学年】

献立名　広島いりこの塩バターキャラメルナッツ

材料	分量（g） 1人分	切り方	作り方
かえりいりこ	5		①　かえりいりこ，ナッツ類はそれぞれ煎る。
くるみ（ダイス）	2		②　フライパンに砂糖，水を加えて，軽くまぜて火にかける。
アーモンド（細切り）	2		（火にかけたら混ぜすぎない）
カシューナッツ（ダイス）	2		③　カラメル状になったら，バターを加えて火を止め，バターを溶かす。
砂糖	5		④　①を加え，すばやく混ぜる。
有塩バター	1		
水	1.5		
塩	0.05		