




学校名	八戸市立市川中学校	第3学年
氏名	高橋 由羽さん	
料理名	ホタテのみそカレー牛乳スープ	

レシピ	【材料】(4人分)		【作り方】
	食品名	分量(g)	
	切り干し大根	40	① 切り干し大根はさっと水洗いし、戻しておく。 ② 鍋に水を沸騰させ、①、しめじ、もやしを煮る。 ③ ホタテ、コーンを加え、火を通す。 ④ みそラーメンスープを加え、沸騰してきたら牛乳を加える。 ⑤ カレー粉を少量の煮汁で溶き加える。 ⑥ 盛り付けて、バター、ねぎをのせる。
	しめじ	80	
	もやし	160	
	水	800	
	ベビーホタテ	160	
	スイートコーン	80	
	みそラーメンスープ(3倍濃縮)	200	
	牛乳	600	
	カレー粉	8	
	バター	40	
	万能ねぎ(小口切り)	3	
	  		【写真】

【ひとことメモ】

◆青森県のソウルフードとのみそカレー牛乳ラーメンの話をしている時に、スープを活かした料理を作りたいを思い、考えたメニューです。

◆県産ホタテや切り干し大根を使い、青森県産食材でしか出せない味が出ているのがポイントです。



※この用紙に記入された個人情報は、この企画以外の目的には使用いたしません。

◎このレシピ及び写真は、応募用紙を基に再現したものです。