平成23年度ヘルシーメニューコンテスト申込書 おいしいヘルシー弁当(私の自慢のお弁当)<太枠の部分を記入してください>

メニュー名	てんとう虫弁当	(ふりがな) しんじょう みなみ 代表者 新城 みなみ 氏 名
学 校 名	北部農林高校	学年 1年生
他応募者氏名		

材料(1人分)

食品名

具体的に (g)

さつまいも 100g ぎょうざの皮5枚 ピーマン 1/2 コ 赤ピーマン 1 コ ひき肉 50g とうふ 50g しそ・うめ・ごま 少々 ミニトマト1コ たまご1コ ひじき・ネギ 少し レタス・ごはん しめじ・えのき 少し

写真添付



作り方(調理時間約 分)

- 1. さつまいもをゆがく。
- しめじとえのきを細く切って、ひき肉ととうふにまぜる。
 さつまいもがにえたら、つぶして、まるめて、細く切ったぎょうざの 皮をまわりにつける。そしてあげる。 4. たまごにネギとひじきを入れて、やく。
- 5. ピーマンと赤ピーマンをいためる。
- 6. うめ・ごま・しそをごはんにまぜる。
- 7. ハンバーグ焼く。
- 8. トマトにのりつける。

工夫した点

- ハンバーグにとうふを入れて、 ヘルシーにした。
- ・赤・黄・緑のバランスをよく考 えた。
- ・加工食品は使っていない。