

私がすすめる地産地消

取り入れた地域の食材

パプリカ、ナス

その食材を取り入れた理由

色彩がよくなるから

メニュー

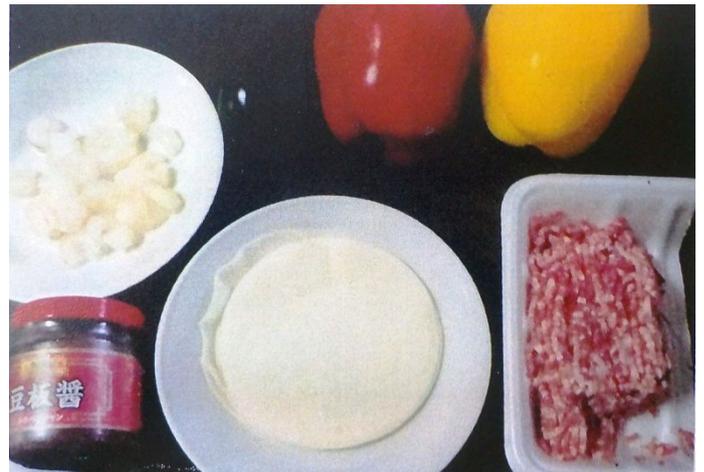
ピリ辛夏野菜のパリ皿盛り

分量・作り方

パプリカ半分ずつと、ナス1つを適当に切り、炒め、塩コショウで味付けし、豚ひき肉とトウバンジャンとエビを入れ、全体に味がいたら皿に盛る。

ギョウザの皮を油で揚げ、器になるようにする。

で出来たものを の中に入れて完成。



課題をやって感じたこと・考えたこと

あらためて課題で料理を作ると何気なく行っている作業の振り返りや反省ができて良いと思った。地域の食材は安全・安心、そして味がとても良いため、どんな料理にも使えるので料理のバラエティーが増えてとても嬉しい。

そして、これだけ様々な材料が揃っているので、レシピ本にのっていない料理（オリジナル）も幅広く作れて、とても楽しいと思った。

おうちの人から一言

<記入者> 母

ピリ辛の風味がうまく出ていてとても美味しく頂きました。