

私がすすめる地産地消

☆取り入れた地域の食材☆

米粉、塩引き鮭

☆その食材を取り入れた理由☆

新潟、村上の食材だから

☆メニュー☆

米粉の鮭ピザ～簡単和風ソース～

残った塩引き鮭、おもちの新アレンジ

☆分量・作り方☆

A 米粉250g、ドライスト5g、
砂糖ひとつまみ、オリーブオイル大1
水180g

B ソース→マヨネーズ、しょうゆを混ぜる
塩引き鮭、もち、チーズ、バジル
適量

①Aを混ぜ、水を少しずつ加えながらこねる
→丸く伸ばす

②ソースをぬり、Bをのせ、余熱した200℃
のオーブンで15分焼く。



☆課題をやって感じたこと・考えたこと☆

米粉を使ったのでもちもちしていた。塩引き鮭のしょっぱさがいい加減でおいしかった。バジルは焼いてからのせると、見た目がよい。

☆うちのひとから一言☆

見た目も味もよかったです。

<記入者> ○をつけて下さい。○父 ・母 ・祖母 ・祖父 その他 ()