

優秀賞受賞作品の紹介

【小・中学校の部】

(1) レシピ名：「秋の味覚かぼちゃのミルクレープどら焼き」

加須市立加須東中学校 2年

野中奎利

《レシピのポイント（要旨）》

- ・ 砂糖を使わず、みりん・はちみつ・米こうじで作った甘酒を使用して甘みを付け、ヘルシーなおやつにした。
- ・ グリーンカーテンとして学校で栽培したかぼちゃを使用した。
- ・ かぼちゃを蒸すのに電子レンジを使用し、生地を焼くのにはホットプレートを使用した。火を使わずに安全に調理できるようにした。

(2) レシピ名：「狭山茶で！焼きドーナツ」

埼玉栄中学校 2年

SS5（瀬戸山希来、岩本実莉、松澤芽愛、藤田結瑚、野妻姫楽）

《レシピのポイント（要旨）》

- ・ 油もフライパンも使わず、洗い物が少なく誰でも簡単に作れる。
- ・ アレンジがしやすく、味や見た目を工夫できる。
- ・ 埼玉の狭山茶を知ってもらえるようなレシピにした。

【高校・大学の部】

(3) レシピ名：「さつまいもスノーボール」

十文字学園女子大学 3年

チーム十文字②（安藤聡美、栗田茜）

《レシピのポイント（要旨）》

- ・ 材料を混ぜたりこねたりするために調理器具を使用せず、すべて袋の中で作業を行うことにより、洗い物の削減と短時間での調理を可能にした。
- ・ 小麦粉の代わりに100%米粉を使用することで、小麦粉アレルギーの人も食べられるグルテンフリーのおやつにした。
- ・ さつまいもの味や風味を生かすことができ、サクサク感も出せるような分量になるよう工夫した。

優秀賞受賞作品写真

(1) 秋の味覚かぼちゃのミルクレープどら焼き



(2) 狭山茶で！焼きドーナツ



(3) さつまいもスノーボール

