

学校名 (がっこうめい) <small>シ</small> 小田原市立 三の丸 学校	学年 (がくねん) 2 年	ふりがな <small>かみ やま</small> 名前 神山	<small>わかば</small> 和香葉
---	------------------	------------------------------------	---------------------------

作品名 <small>さくひんめい</small> さつまいものつると油あげのきんぴら
--

ざいりょうめい
<材料名>
さつまいものつる
油あげ
ゴマ油
しょうゆ
みりん
ゴマ
とうがらし
(お好きのみ)



つか しょくざいすう
使った食材数
ちょうみりょう のぞ
(調味料は除く) 2つ

こんだて か
<献立のとくちょうや工夫したことを書きましょう。>
① 皮は、むかない。むかない方が、シャキシャキしておいしいから。
② はいも、いもづるも、4~5cmの大きさに切る。
③ いもづるが甘いので、さとうはいれずに、あまみはみりんだけにする。

こんだて かんが かんそう か
<献立を考えた感想を書きましょう>
いつも食べているのは、土の中のさつまいもですが、
じいじから「むかし、上のいもづるも食べていたんだよ。」と
聞いたことと、
うねからはみでたさつまいものつるを、すてずに利用できたらと
思ってつくりました。とってもおいしい、わたしの大好物です!