

子どもが大好き部門

レシピ名	栄養いっぱい葉っぱおにぎり		
ブロック	千葉	ニックネーム	Y. I. さん



入賞



材料と分量	作り方
ごはん 大根葉 1本分 豚ひき肉 醤油 適量 酒 少々 塩、こしょう 少々	1、大根葉は、ゆでてみじん切りにし、水分を絞る。 2、フライパンを熱し、豚ひき肉、酒を入れて炒め、塩、こしょうをする。 3、大根葉を加え、さらに炒め、醤油で味付けをして整える。 4、3をごはんに混ぜ、おにぎりを作る。
おすすめコメント:大根の葉っぱがない時期でも、小松菜を代用して作ってもおいしくできますよ♪	