

学校名	学年・組	三の丸	学校	6年	2組
-----	------	-----	----	----	----

(ふりがな)	ひょうとう	さき
氏名	兵頭	咲姫

応募する部門	①～③のうち、ひとつに○をつける
①食文化	②地場産物
③野菜	

メニュー名	お手軽サモサ
材料名	春巻きの皮 合挽肉 玉ねぎ カレー粉 塩こしょう じゃがいも カレー粉 塩こしょう
量	10枚 100g (みじん切り) 大さじ1 大さじ1/2 中1個 大さじ1/2 少々

写真または絵



このメニューの特徴やアピールポイントを書いてください。

インド料理のサモサを簡単に春巻きの皮で作りました。
カレー味でみんなが大好きな味に仕上りました。
子供はケチャップ、大人はチャツネ(インドのスリーニーなジャムのようなもの)をつけて、それぞれ樂しみながら食べてください。

メニューを考える時に工夫したこと、メニューを考えてみた感想を書いてください。

大好きなインド料理のサモサを手軽に作れる方法を考えました。
本当はもう少し辛いけれど、辛さをおさえたい子供も食べれるようにしました。好き嫌いが多い弟も、お肉やホテトにすることでたくさん食べてくれました。これからも世界の料理を作れるレシピを考えたいです。