

優秀  
100

A組14番	氏名 岡原 司
レシピ名	火焼きリンゴ
食べきりポイント (工夫した点)	皮を捨てずに、そのままフックすることで、おいしさや栄養化がアップし、ゴミを減らせます。
おいしさポイント	リンゴは皮と身の間においしさがつまっているため、捨てるに使う時間をあいて冷やしておく、身の中まで味かきみ、より甘い。
エピソード (考案のきっかけ)	父がいつも作る火焼きリンゴは皮なしですが、皮アリもおいしいと父が言ったので、食べてみると皮がやわらかくおいしいからです。
<p>作り方 (調理時間40分)</p> <p>①リンゴを切る</p> <p>②バターと砂糖を入れる</p> <p>③オーブンで焼く</p> <p>④でまにかけ</p> <p>⑤冷やして時間を置くと中まで甘いしおいしい</p>	<p>材料と分量(2人分)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・リンゴ 1個</li> <li>・バター 20g</li> <li>・砂糖 30g</li> <li>・レモン 少々</li> </ul> <div data-bbox="639 1312 1254 1800" data-label="Image"> </div>
☆食品ロスについて感想を述べなさい。	<p>今回の火焼きリンゴの皮のように、食べずに捨てることは本当にもったいないし、改善すべきことである。食品ロスの認知度を広め、<u>食べ残しを減らす</u>対策を1人1人が始めていく時期である。</p>

③