


A 組 13 番	氏名 大塚 瞳	<div style="border: 2px solid red; border-radius: 50%; padding: 5px; display: inline-block;">優秀</div> 100
レシピ名	大根の葉と しらあじのふりかけ	
食べきりポイント (工夫した点)	普段捨ててしまふことの多い大根の葉を使ったこと	
おいしさポイント	ごま油の香り、風味で白米が進む!	
エピソード (考案のきっかけ)	まるまる1本の大根を買って白い部分だけ食べるが、葉の部分も食べられるのに捨ててしまふことが多い。もったいないと	
<p>作り方 (調理時間 3分)</p> <ol style="list-style-type: none"> ① フライパンを熱し、ごま油を入れる ② 大根の葉を入れ、2分程度炒める ③ しらあじを入れ、塩、しらあじの好むの味に調節する 	<p>材料と分量 (5 人分) 思った。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 大根の葉 120g ・ しらあじ 40g ・ ごま油 少々 ・ 塩 ・ しらあじ 大さじ1。 	
		
☆食品ロスについて感想を述べなさい。	<p>授業で食品ロスの現状について知り、最初は自分自身が食品ロスを減らすために対策しなければいけないと思いました。世界中には飢餓で苦しむ人々がたくさんいます。そのように人たちのためにも大切な資源の有効活用や環境負担に配慮して必要以上の食品は買わない、買った食品は全て食べきることを</p>	