


|  |  |
|--|--|
| A組 8番  | 氏名 宇井 努 <span style="float: right; border: 1px solid red; border-radius: 50%; padding: 2px;">優秀</span>   |
| レシピ名   | じゃがバター <span style="float: right; color: red; font-size: 2em;">90</span>   |
| 食べきりポイント<br>(工夫した点)  | ちいさいじゃが芋 (好きなじゃがバターを食品ロスで皮ごと使った)   |
| おいしさポイント   | 胡椒   |
| エピソード<br>(考案のきっかけ)   | 料理が出来る為、ゆでるだけのレシピ <span style="float: right; border: 1px solid red; border-radius: 50%; padding: 2px;">9</span>  |
| <p>作り方<br/>(調理時間 40分)</p> <p>20~30分じゃが芋を茹でる。<br/>セキタミをいれ、バターを乗せ、お好みで胡椒をふり完成。</p> <p>じゃがバターが好きなので、今回は皮を</p> | <p>材料と分量 (1人分)</p> <p>じゃが芋 1ヶ(小)</p> <p>バター 10~20g</p> <p>塩 適量</p> <p>胡椒 お好みで</p>                                |
| <p>☆食品ロスについて感想を述べなさい。</p>  | <p>食品ロスに気を付けることが大切である。</p> <p>個人や企業で、なるべく必要量は作りすぎず、余った場合は、<u>利用できるようにお配り</u>したり分け合ったりすると良いのかと思います。</p> <span style="float: right; border: 1px solid red; border-radius: 50%; padding: 2px;">9</span> |