

# 優秀

## 大根のつま焼き

考案者 田代 祐希 さん



### 【食べきい・使いきいポイント】

僕はお刺身が大好きです。

でも、ツマがいつも残ってもったいないので、作りました。

お刺身とちがい、作った次の日も食べられます。

## レシピ（2人分）

### ◆材料・分量

|           |          |
|-----------|----------|
| ツマ        | 100g     |
| 片栗粉       | 大さじ1     |
| スライスチーズ   | 1枚       |
| ウィンナー     | 2本 (40g) |
| フライパンにしく油 |          |

### ◆作り方

- 1 大根のツマを1cmくらいの大きさにハサミで切る。
- 2 ウィナーとチーズをハサミで細かく切る。
- 3 片栗粉を入れてよくまぜる。
- 4 フライパンに油を入れて、中火で混ぜたものを2分焼いてひっくり返して2分焼く。

### 【 問合せ先 】

環境部 リサイクル清掃課

TEL: 03-5654-8273