





# HAKKO × KAWAII (発酵 × カワイイ) お菓子コンテスト応募用紙

学校名 灰島 高等学校	学年 3 年
ふりがな おがわらのあ	ふりがな
氏名およびグループ名 菅原 乃彩	代表者名 (グループの場合)

作品名  
納豆おこげせんべい

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント  
納豆おこげをイメージしたおこげせんべいです。  
発酵食品の納豆を使用した、納豆のおいしさや、~~ナッツ~~ナッツの風味がアクセントです。

材料名・分量 (作品 9 個あたりの分量)

- ・ (例) 味噌 大さじ1
- ・ 白ご飯 100g
- ・ 納豆 1パック
- ・ 醤油 大さじ1
- ・ 砂糖 大さじ1
- ・ わず 適量

作り方・コツなど

1. オーブンシートの上に、ご飯・納豆・味噌をまぜあわせたものをおく。
2. ラップをきめうすにかいて、うすくのぼす。
3. 伸ばしたものをラップを取りはずして、ご飯を 600W 5分レンジでチンする。
4. 醤油と砂糖をまぜあわせる。
5. ポリポリになったご飯を、きめうす大きさに割り、190°の油で揚げる。
6. 熱いうち、ワレを1分ぐらゐる。

作品の完成写真を貼付ください。  
(写真サイズは自由です。)

※記入欄不足の場合は、任意の用紙に記入の上この用紙にホチキス止めをして提出下さい。

