



Yashima's.cooking 2

トースターで焼いて
焦げ目をつけても
おいしいです！



矢島高校プロデュース「もったいなっぱの米糍」を使った 矢島みそたんぽ

材料（6本）

- ・ごはん（お茶碗3杯分）
- ・もったいなっぱの米糍（適量）
- ・割り箸（6本）

作り方

1. 出来上がったごはんをボウルに入れ、潰す。
2. 割り箸に潰したご飯を手で形を整えながら、少し平べったくする。
3. フライパンにサラダ油を薄くぬり、たんぽをのせて強火で焼く。
4. うすくきつね色になったら裏返して両面を焼く。
5. 最後に「もったいなっぱの米糍」をぬり完成！



提案：秋田県立矢島高等学校
地域創造コース福祉・看護系