

さい ゆう しゅう しょう
最優秀賞

はな び 花火おにぎり

くら ち ま ゆ にい がた けん しょう
倉地真由 新潟県 小5

こう がく ねん ぶ
高学年の部



つく かつ 〈作り方〉

- 1 新潟県山古志村産の「にいがた和牛」、キノコ、ネギを細かく切って炒める。
- 2 1の肉の色が変わったらみりん、みそ、砂糖を入れて、さらに炒め、肉みそをつくる。
- 3 ごはんを丸くにぎる。
- 4 3の真ん中に2のをせ、ゆでたエダマメとトウモロコシで花火のように飾りつける。
- 5 4に白ゴマをかける。

びーあーる

PR したいこと

なが おか たい はな び たい かい み
長岡まつり大花火大会を観たときにきれ
いだと思ったので、花火のようなおにぎ
りにしました。エダマメとトウモロコシ
はおじいさんが育てたものを使いました。