

ＪＡあいち中央 誕生30年記念企画 碧海そだち料理コンテスト応募用紙

| 応募部門（どちらかにチェック）                            | 作品名  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> おかず部門             | <p>(ふりがな) いちぞーとなしべーのなかよしぱい</p> <p>イチゾーとナシベーのなかよしパイ</p> |
| <input checked="" type="checkbox"/> スイーツ部門 | <p>あおみっ子食材（下線に食材を記入）</p> <p><u>いちじく なし</u> 好きを育む</p>   |



作り方

- ① 梨の皮をむいて、薄切りにする。
- ② パイシートにいちじくジャムを塗る。
- ③ ②に①の梨を乗せ、シナモンシュガーをお好みで振りかける。
- ④ オーブンに入れ、180℃で10～15分焼く。

材料と分量（4人分）碧海そだちの食材には★をつけて下さい

- ★梨 半分
- ★いちじくジャム スプーン4杯
- ・パイシート 1枚（11×18cm）
- ・シナモンシュガー 少々