

J A 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	(ふりがな) いちぞーとなしひべのなかよしぱい イチゾーとナシベーのなかよしパイ
<input checked="" type="checkbox"/> スイーツ部門	あおみっ子食材（下線に食材を記入） <u>いちじく なし 好きを育む</u>



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°C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