

作品名	【優秀賞】（一般の枠） お手軽 ミルク担々麺
動画のPRポイント	<ul style="list-style-type: none"> ・お湯の代わりに牛乳を使用したお手軽担々麺です。牛乳を使用することでまろやかさとコクが増して、味変やいつもと違う味を食べたい方や辛い担々麺が初心者の方におすすめです。 ・トッピングに柿の種や、麻ピーと言うホワジャオなどの香辛料が入ったおやつも砕いて入れることで、麺のモチモチ感以外にザクザク食感も味わえます。 ・辛さが足りない方は、ラー油を追加してお召し上がりください！
料理等の詳細情報	<p>○ 材料（1人分）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・インスタント麺（担々麺味）…1袋 ・牛乳（北海道産）…500～600ml ・味覇…小さじ1 / 3程度 ・鶏ガラスープの素…小さじ1 / 3程度 ・柿の種…適量 ・麻ピー…適量 ・ラー油…お好みの量 ・トッピングする具材…お好みのものを用意 <p>○ 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 柿の種と麻ピーを同じ量ずつ、すり鉢などを使って砕いておく。 ② お湯で麺を茹でる。その間に牛乳も別の鍋で温めておく。 ③ 麺を茹でている間に、どんぶりに粉末スープ、味覇、鶏ガラスープの素を入れておく。 ④ ③に温めた牛乳を注ぎ、よく混ぜる。 ⑤ インスタント麺の付属調味料を入れる。 ⑥ どんぶりに湯切りした麺を入れる。 ⑦ ①と、お好きな具材をトッピングして完成。
活用しているSNSとアカウント	SNS名・アカウント名
	北海道清水高等学校 http://www.shimizu.hokkaido-c.ed.jp/index.html