

牛乳・乳製品利用料理コンクール愛知県大会

令和5年10月25日（水）「東邦ガスッキングサロン今池」にて行われた「牛乳・乳製品利用料理コンクール愛知県大会」で1年 梅山結名さんが、見事「優秀賞」を受賞しました！！



クレープ生地の中に牛乳
100mlたっぷり使って
あります。



【料理のポイント】

クレープ生地に、ほうれん草を入れ、豚肉、ポテトサラダ、人参、グリーンリーフレタス、かに風味かまぼこ、スライスチーズを生地で巻きました。ほうれん草の鉄分と豚肉のビタミンB1の組み合わせは、栄養のバランスもよく疲労回復やエネルギー補給にもなり相性抜群です！！