

チーム名	まさこ
お名前	女川 真子 様
火星料理レシピへの想い等	私ごとですが、3月に子供を出産しました。宇宙が身近になりつつある今、海外に行くように宇宙に旅行に行く未来も近いと思います。生まれたばかりのこの子がもしかしたら、修学旅行で宇宙に行くかもしれない！その時予行練習をしよう！という気持ちでレシピを考えお弁当を作りました。トラブルの可能性も考え、日持ちするお弁当を考えました。稲荷寿司は火星と地球、人間と火星人をイメージして作りました。また、デザートのパウンドケーキは栄養もとれるよう青汁パウダー入りです。火星旅行がもっと楽しくなるお弁当を目指しました。
1人分を作るための材料の量	油揚げ 2枚 50円、赤飯 80g 80円、酢飯（白ゴマ、黒ゴマ）各80g 70円、わかめご飯 80g 70円、デコフリ青 3g 50円、ホットケーキミックス 20g 20円、卵 1コ 20円、砂糖 15g 10円、油 15g 10円、青汁 3g 50円、その他飾り・調味料等 合計 500円
調理方法	いなり寿司: 油揚げを調味料で似る、わかめご飯・赤飯と白米にお酢を混ぜる、酢飯にゴマを混ぜる、わかめご飯にデコフリで色をつける、各ご飯を油揚げに詰める、海苔でいなり寿司を飾る。 青汁パウンドケーキ: サラダ油と砂糖を混ぜる、卵を加えて混ぜる、ホットケーキミックスと青汁パウダーを混ぜる、180度に温めたオーブンで20分焼く。

