

# ゆめ “だいなんワッフル” のアイデアコンテスト

イメージ図 (作りなくてOK!) どんな見た目か、食べ方もおしえてね!

チーズクリーム  
ブルーベリーソース・はろみつ  
ブルーベリー  
サツマイモ生地ワッフル (黒、ごま入り)  
サツマイモチップス  
ごぼうチップス  
生地の中にはペースト状の  
スイートポテト  
スパーンで食べる  
カップに入れる

生地  
<中身>  
ブルーベリー

チップス  
→くたいてもOK!

H-eal-THY  
判断 竹中、戸次、吉野

タイトル 腸も喜ぶ♪ 秋の H-eal-THY だいなんワッフル

レシピの説明 ※詳しい分量はなくてもかまいません

- 生地に黒ごまとペーストサツマイモを入れる。
- ホイップクリームにクリームチーズをまぜてチーズクリームにする。
- ごぼうとサツマイモをちぎってチップスにする。
- 下にペースト状のスイートポテトを入れる。
- クリームにブルーベリーソースとはろみつをかけ、ブルーベリーとチョコチップを入れる。

イチオシポイント!

クリームをチーズクリームにする!  
生地にサツマイモ!  
ごぼうとサツマイモは食物繊維が豊富で腸活にもgood!

名前

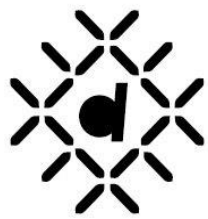
松田 紗英

学校・幼稚園・保育園名

大分豊府中学校

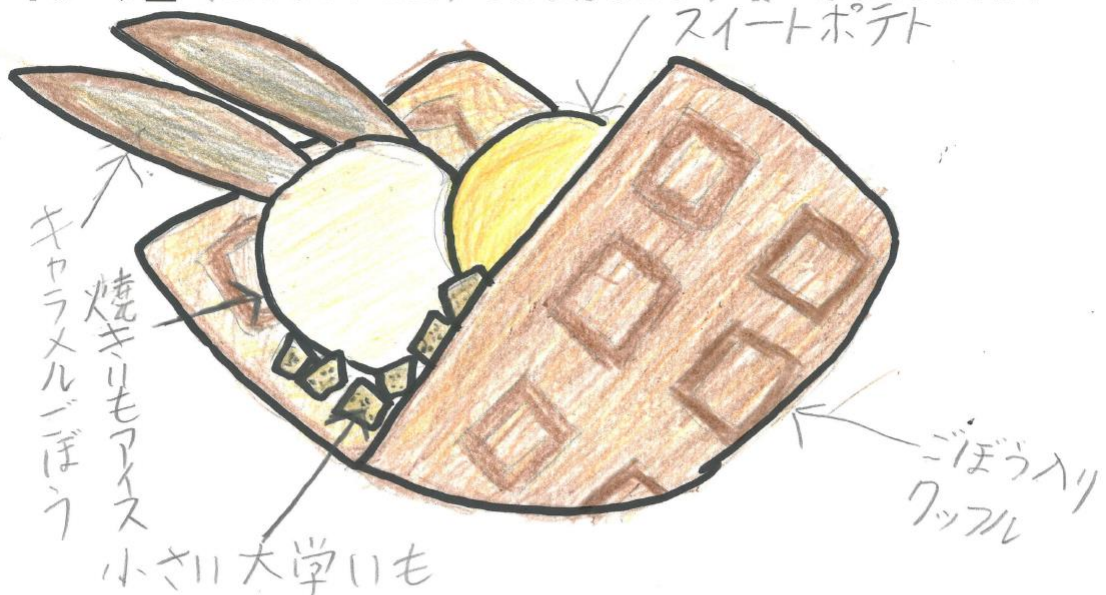
学年

1年



ゆめ  
**“だいなんワッフル”**  
**タのアイディアコンテスト**

イメージ図 (作らなくてOK!) どんな見た目が、食べ方もおしえてね!



タイトル ごぼいもワッフルパフェ

レシピの説明 ※詳しい分量はなくてもかまいません

ワッフルを器にして中に焼ききりもアイスとスイーツポテトをのせる。仕上げに大学いもとキャラメルゴぼうをトッピングする。

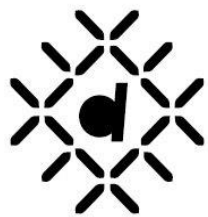
イチオシポイント!

冷たいアイスと温かいワッフルがイチオシです。キャラメルゴぼうもアクセント。

名前 神田心太郎

学校・幼稚園・保育園名 田尻小学校

学年 五年



ゆめ  
**“だいなんワッフル”**  
**タのアイデアコンテスト**

イメージ図 (作らなくてOK!) どんな見た目が、食べ方もおしえてね!



タイトル エラスモサウルスは、ビーごだ? ワッフル

レシピの説明 ※詳しい分量はなくてもかまいません

ワッフルの上にスイートポテトでつくったきょうりゅうをおきその上からわたがしのせまおその上からブルーベリーソースをかけたらきょうりゅうがびてきます

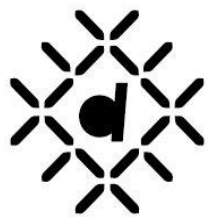
イチオシポイント!

ブルーベリーのソースをわたがしにかけたからわたがしがしけて、中からエラスモサウルスがでてくるよ

なまえ  
 名前 たりまっひびき

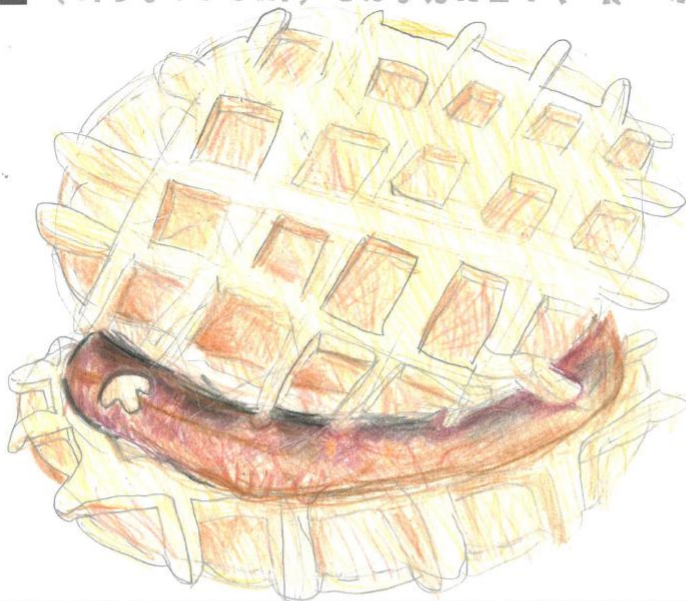
がっこう ようちえん ほいくえんめい  
 学校・幼稚園・保育園名 判田小学校

がくねん  
 学年 3年



ゆめ  
“だいなんワッフル”  
タのアイデアコンテスト

イメージ図 (作らなくてOK!) どんな見た目か、食べ方もおしえてね!



タイトル ワッフルバーガー

レシピの説明 ※詳しい分量はなくてもかまいません

(材料)  
鶏ひき肉・しいたけ・ごぼう・砂糖・しょうゆ・酒  
・ワッフル・マーブルシロップ

(作り方)

- ①鶏ひき肉に砂糖としょうゆと酒で煮こんだしいたけとごぼうをまぜてパティにする。焼いたパティにて、やき味をつける。
- ②ワッフルにマーブルシロップをしみこませてパティをはさむ

イチオシポイント!  
甘いワッフルに甘じょっぱいパティの  
組み合わせは、大南地区の特産品で  
あるしいたけやごぼうの新しい食べ  
方になると思います

なまえ

名前 中野 梨

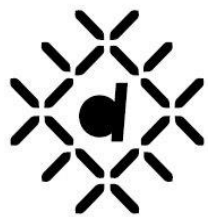
がっこう ようちえん ほいくえんめい  
学校・幼稚園・保育園名

竹中小学校

がくねん

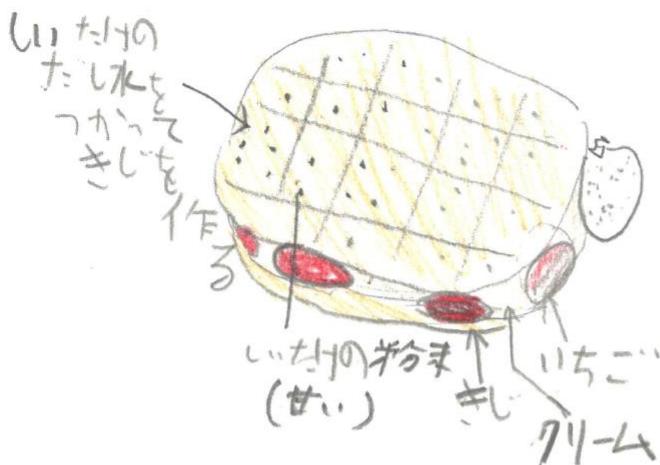
学年

6年生



ゆめ  
**“だいなんワッフル”**  
**のアイデアコンテスト**

イメージ図 (イメージOK!) どんな見た目が、食べ方もおしえてね!



タイトルしいたけをつかったいかにワッフル

レシピの説明 ※詳しい分量はなくてもかまいません

しいたけのだし水で小麦粉  
 をとく。  
 甘いしいたけ粉末を加  
 えること

イチオシポイント!

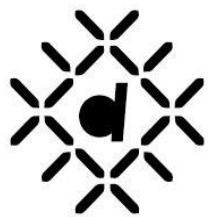
しいたけを  
 だしにつかること

なまえ  
 名前 藤村 学生

がっこう ようちえん ほいくえんめい  
 学校・幼稚園・保育園名

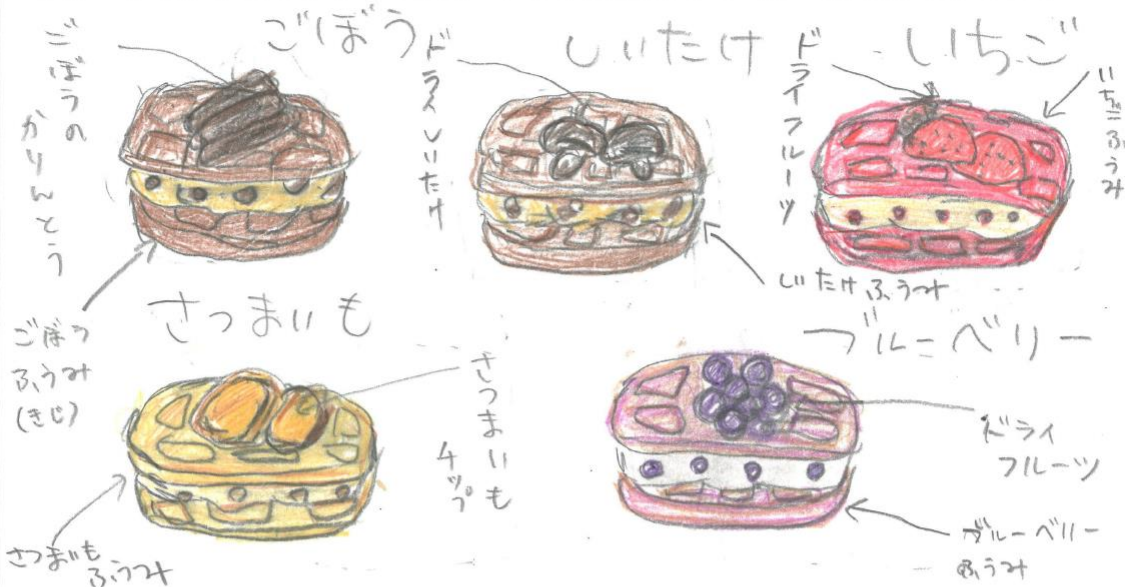
吉野小学校

がくねん  
 学年 6年



ゆめ  
**“だいなんワッフル”**  
 タのアイディアコンテスト

イメージ図 (作りなくてOK!) どんな見た目か、食べ方もおしえてね!



タイトル

キューブワッフル

レシピの説明

※詳しい分量はなくてもかまいません

- ごぼうは生クリームとごぼうのかりんとうを混ぜてはさむ
- しいたけは、生クリームとドライしいたけを混ぜみぞれはさむ
- いちごは、カスタードとドライいちごを混ぜてはさむ
- さつまいもは、さつまいもチップをカスタードと混ぜてはさむ
- ブルーベリーは、生クリームとドライベリーを混ぜてはさむ

イチオシポイント!

大南地区の特産品5品

なまえ  
 名前

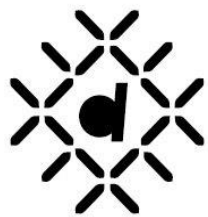
愛仁

がっこう ようちえん ほいくえんめい  
 学校・幼稚園・保育園名

ツツ中 小学校

がくねん  
 学年

13



ゆめ  
**“だいなんワッフル”**  
**タのアイデアコンテスト**

イメージ図 (作りなくてOK!) どんな見た目か、**食べ方も**おしえてね!



ワッフル ... 丸いかたち

とりに肉入きんぴらかきあげ

- ・(=んじん)
- ・ごぼう
- ・とりに肉
- ・しいたけ
- ・れんこん

**タイトル とりに肉入きんぴらかきあげバーガー風ワッフル**

**レシピの説明** ※詳しい分量はなくてもかまいません

ワッフルはあげずにもちもち、ふわふわに焼いて、はさまれているかきあげは、大南地域産の「ごぼう」と「しいたけ」を使い、それに「人参」や「れんこん」、「とりに肉」も加えカリッとできるようにあげます。

**イチオシポイント!**

ワッフルのもちもちふわふわ食感と、かきあげのカリッと食感を同時に味わえ、その食感を楽しみながら、かきあげをとおして大南地区の特産品も知ってもらえるところ!!

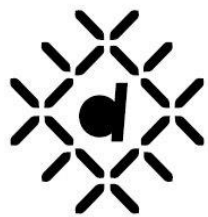
なまえ いわ さき ほのか  
**名前** 岩崎 穂花

がっこう ようちえん ほいくえんめい  
**学校・幼稚園・保育園名**

明治小学校

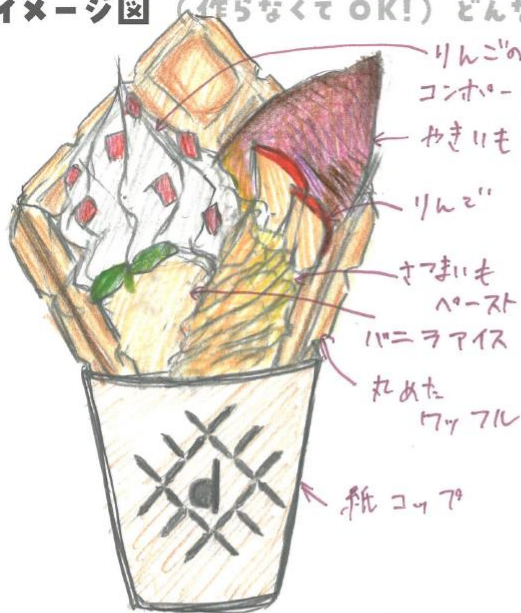
がくねん  
**学年**

6年生



# ゆめ “だいなんワッフル” タのアイデアコンテスト

イメージ図 (作らなくてOK!) どんな見た目が、食べ方もおしえてね!



・やまもにホイップを  
つけてながら  
たべられる。

・紙コップには  
はしをつけてから  
もちこたえる

タイトル ホクホク やまも ワッフル

レシピの説明 ※詳しい分量はなくてもかまいません

- ・きざんだリンゴのコンホート少し
- ・さつまいものハースト(スイートホネト味)
- ・小さいやまも1つ
- ・ホイップ
- ・リンゴ2切れ
- ・バニラアイス1こ

イチオシポイント!

- ・ホクホクのやまも
- ・紙コップで食べ歩きできる
- ・たくさんホイップを  
りんごでさっぱり

なまえ  
名前

吉永 星貴

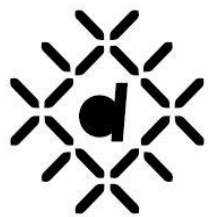
がっこう ようちえん ・ほいくえんめい  
学校・幼稚園・保育園名

竹中中学校

がくねん  
学年

1年





ゆめ  
**夢 “だいなんワッフル”  
タのアイデアコンテスト**

イメージ図 (作らなくてOK!) ず つく どんな見た目が、み り たべ かた 食べ方もおしえてね!



タイトル **カップル キュンキュンワッフル**

**レシピの説明** せつめい ※詳しい分量はなくてもかまいません  
ハートのワッフルを半分にきって、かざりつけて、ほろをすだけ。食べかたはふたりで、せーのぱりでたべる。

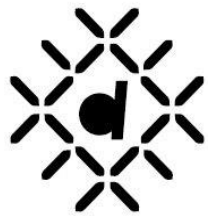
**イチオシポイント!**

ふたつをあわせるとハートになる。

なまえ  
名前 **中山きいさ**

がっこう ようちえん ほいくえんめい  
学校・幼稚園・保育園名 **はん田小学校**

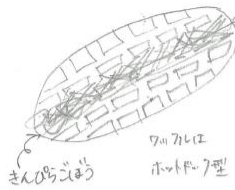
がくねん  
学年 **3年生**



ゆめ  
**“だいなんワッフル”**  
 夢のアイデアコンテスト

イメージ図 (作らなくてOK!) <sup>ず</sup> <sup>つく</sup> <sup>み</sup> <sup>め</sup> <sup>たべ</sup> <sup>かた</sup> どんな見た目が、**食べ方もおしえてね!**

戸次



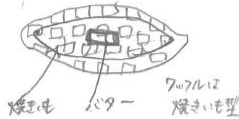
甘いよばい 感じ

判田



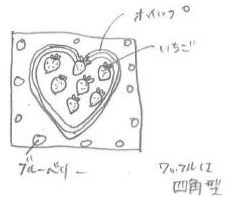
もちのもちもちと  
 ワッフルのもちもちのハーモニー

竹中



上もがれて  
 フライパン風に

吉野



甘い♡  
 においに誘われる!!!

タイトル

だいなん BIG 4 ☆☆☆

レシピの説明 <sup>せつめい</sup> ※詳しい分量はなくてもかまいません

上に書いてるとおり簡単です!

イチオシポイント!

- ☆ 4種類の中から好きな味を選ぶ!
  - ☆ 各大南校区のワッフルを4つ作る=各校区の特色をアピールする
- 戸次 → ごほうびだ...

なまえ  
 名前

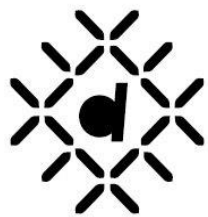
まついみあ  
 松井美愛

がっこう ようちえん ほんくえんめい  
 学校・幼稚園・保育園名

判田中学校

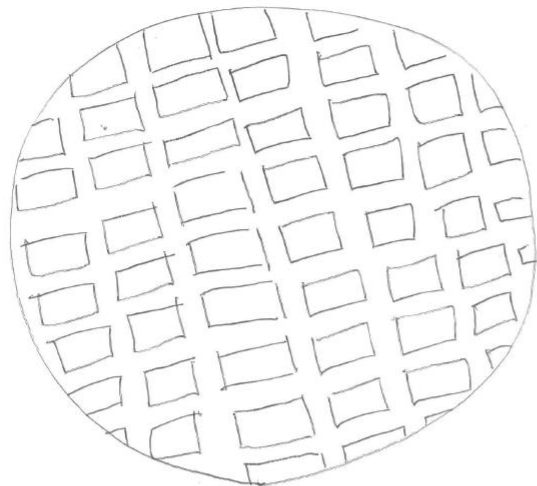
がくねん  
 学年

2



ゆめ  
**“だいなんワッフル”**  
 夢のアイデアコンテスト

イメージ図 (作らなくてOK!) ず つく どんな見た目が、たべ かた 食べ方もおしえてね!



○大葉  
 ○チーズ  
 ○ハク  
 など

横から見たら  
 ごぼまんワッフル

タイトル ごぼまん ワッフル

レシピの説明 せつめい ※詳しい分量はなくてもかまいません

ごぼまんをワッフル焼き器で  
 はさんでカリカリ食感にして  
 ほしいです。  
 その時、大葉やチーズもはさむとおい

イチオシポイント!

ごぼまんの新商品にも  
 なります。一緒にほたてもあて  
 ばりエシヨも豊かになり  
 ます。

なまえ  
 名前

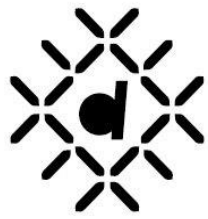
さしみ たくみ  
 佐伯 拓海

がっこう ようちえん ほいくえんめい  
 学校・幼稚園・保育園名

竹中小学校

がくねん  
 学年

5年



ゆめ  
**夢 “だいなんワッフル”**  
**タのアイデアコンテスト**

イメージ図 (作らなくてOK!) どんな見た目か、食べ方もおしえてね!



タイトル 古民家ワッフル

レシピの説明 ※詳しい分量はなくてもかまいません

- ・ほろい板チョコ・いちご
- ・ブルーベリー・生クリーム
- ・チョコペン(青)
- ・あんずジャム(チョコにぬる)

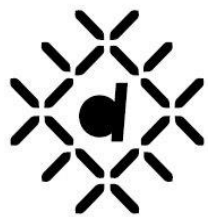
イチオシポイント!

だいなんワッフルのゆるいを生かして作りました。さした板チョコで、目をひょうげんしました。

名前 後藤 七葉

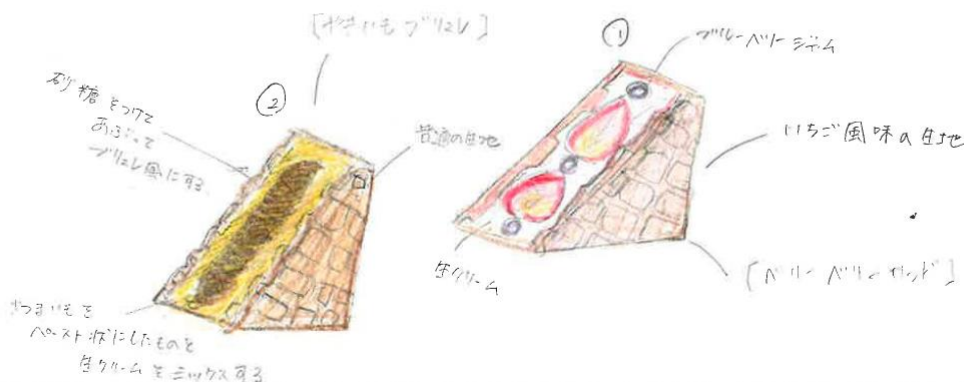
学校・幼稚園・保育園名 戸次小学校

学年 小学5年



# ゆめ “だいなんワッフル” タのアイディアコンテスト

イメージ図 (作りなくてOK!) どんな見た目か、食べ方もおしえてね!



タイトル 2種類のベリーとおいものワッフルわっふるど

## レシピの説明

- ※詳しい分量はなくてもかまいません
- 生地はちよっといちごで、生クリームは1/2の量、ワッフル生地は断面をワッフルにする。
  - 生地は普通の生地、生クリームはワッフルを大きめに作ったものをくわえて、ワッフル生地と混ぜ、断面に砂糖を付けて、ワッフル風にする。

## イチオシポイント!

いちごも大南地産の食材を  
使った感じにしたい。

なまえ  
名前

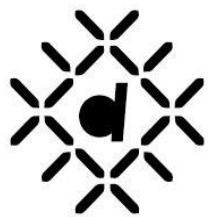
渡邊 春奈

がっこう ようちえん ほいくえんめい  
学校・幼稚園・保育園名

大分市立戸次中学校

がくねん  
学年

3年



ゆめ  
**夢 “だいなんワッフル”**  
タのアイデアコンテスト

イメージ図 (作らなくてOK!) ず つく どな見た目が、み り 食べ方もおしえてね!



タイトル くまのワッフルパフェ

レシピの説明 せつめい ※詳しい分量はなくてもかまいません

ワッフルをちぎって入れます。  
いちごを入れていちごのムースを入れます。  
ちぎったワッフルを入れていちごのムースを入れます。  
その上にホイップをしぼってブルーベリーをのせます。  
バナナアイス をのせてワッフルを2つをのせていちごをのせます。チョコペンでかおをかきます。ほそいワッフルをさしてかんせい

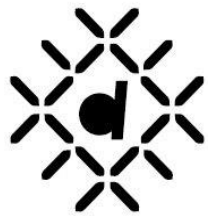
イチオシポイント!

みんなが大女子きなものをパフェにしてみました。  
くまの耳がワッフルなのがポイントです。

なまえ  
名前 遠藤すす

がっこう ようちえん ほいくえんめい  
学校・幼稚園・保育園名 はんだ小学校

がくねん  
学年 5年



ゆめ  
**夢 “だいなんワッフル”**  
**タ の アイディアコンテスト**

イメージ図 (作らなくてOK!) <sup>ず</sup> <sup>つく</sup> <sup>み</sup> <sup>め</sup> <sup>たべ</sup> <sup>かた</sup> どんな見た目が、食べ方もおしえてね!



**タイトル** ちょっとずっ イロイロプレート

**レシピの説明** <sup>せつめい</sup> ※詳しい分量はなくてもかまいません

小さなワッフル (イロイロな型) を作り  
ブルーベリー味、いちご味、ごま油味  
大南の食材を小さなワッフルにして  
1つのプレートにのせたセットです。

**イチオシポイント!**

1つのプレートで  
イロイロな味が  
楽しめます'。'

なまえ  
**名前**

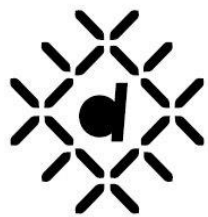
あんどう うた  
**安東 詩**

がっこう ようちえん ほいくえんめい  
**学校・幼稚園・保育園名**

やまばとえか幼稚園

がくねん  
**学年**

年中



ゆめ  
**“だいなんワッフル”**  
**タのアイデアコンテスト**

イメージ図 (作らなくてOK!) <sup>ず</sup> <sup>つく</sup> <sup>み</sup> <sup>り</sup> <sup>たべ</sup> <sup>かた</sup> どんな見た目が、**食べ方もおしえてね!**



タイトル **あーんじゅりゃもソーダ**

**レシピの説明** <sup>せつめい</sup> ※詳しい分量はなくてもかまいません

←あーんとじゅりゃもソーダ  
 ←きんごんとソッポふらじま  
 ←きんごんとソッポふらじまのきんごん  
 11ちごもかけます。きんごんのせま  
 っ。さくらんぼのせる。

**イチオシポイント!**

ソーダあーんでほ  
 しい

なまえ  
**名前**

しゅりゃも

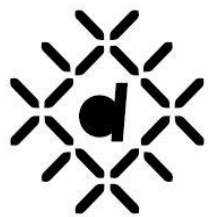
がっこう ようちえん ほういけんめい  
**学校・幼稚園・保育園名**

戸次小学校

がくねん  
**学年**

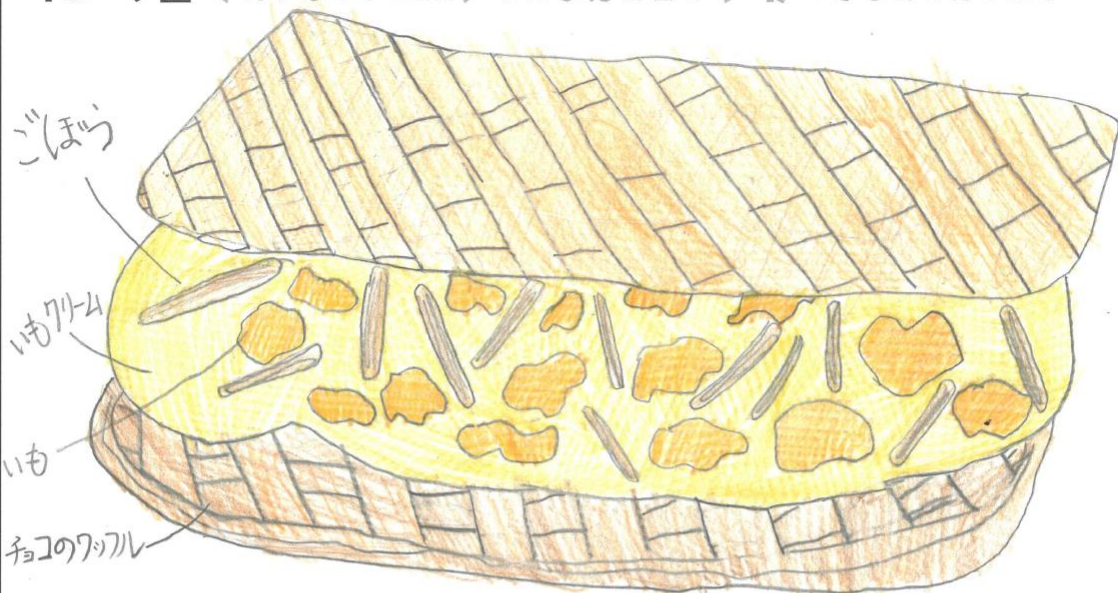
2年





ゆめ  
**“だいなんワッフル”**  
**タのアイデアコンテスト**

イメージ図 (作りなくてOK!) どんな見た目か、食べ方もおしえてね!



タイトル 秋のワッフル

レシピの説明 ※詳しい分量はなくてもかまいません

つぶしたいも、ゆがいたごぼう  
 を生クリームにませる  
 ↓  
 ワッフルにはさんで、焼きあがりです。

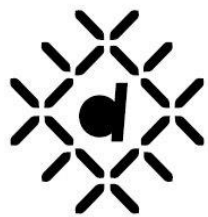
イチオシポイント!

ごぼうの、ポリポリとした  
 食かんで、食べごたえが  
 あって、おいしいと思います。

なまえ  
 名前 みやの あいか

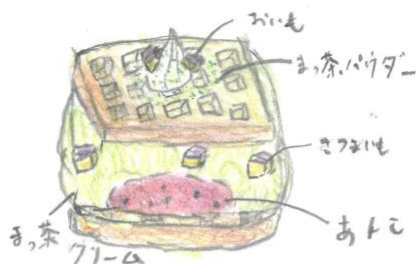
がっこう ようちえん ほいくえんめい  
 学校・幼稚園・保育園名 大分市立吉野小学校

がくねん  
 学年 3年1組



ゆめ  
**“だいなんワッフル”**  
**タのアイデアコンテスト**

イメージ図 (作らなくてOK!) どんな見た目が、<sup>たべ</sup> <sup>かた</sup> **食べ方もおしえてね!**



タイトル **和風のワッフル**

レシピの説明 ※詳しい分量はなくてもかまいません

- ① 抹茶パウダーと生クリームを混ぜます。
- ② マチヨシを皮をのこして1cmに切ります5分〜10分乾かします。
- ③ ワッフルの上においもをのせて①で作ったクリームをのせます。
- ④ マチヨシをのせて②のまに2〜4cmのこしてそのほかのマチヨシをのせて①の上にワッフルをのせて③の生クリームをのせて④のマチヨシを適量つけてのこしておいたまつまいもをのせて完成です。

イチオシポイント!

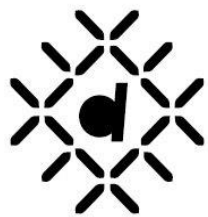
まつまいもを1cmに切ったのせるころ

なまえ  
 名前

なが あすか  
**那賀 明日香**

がっこう ようちえん ぼいくえんめい  
 学校・幼稚園・保育園名 **戸次小学校**

がくねん  
 学年 **5年**



ゆめ  
**夢 “だいなんワッフル”  
 タのアイデアコンテスト**

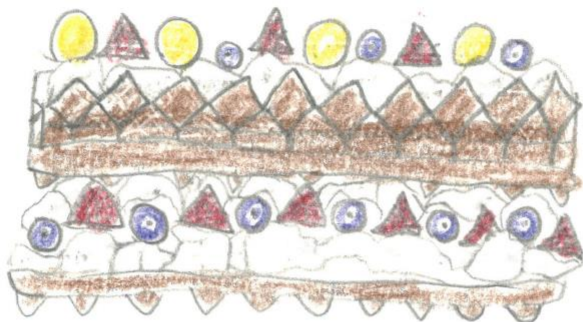
イメージ図 (作り方はOK!) どんな見た目が、食べ方もおしえてね!

▲ = いちご

● = ブルーベリー

○ = さつまいも

ワッフルの上  
 のは、クリーム



タイトル フルーツワッフルケーキ

レシピの説明 ※詳しい分量はなくてもかまいません

1. ホウルに卵を溶き、砂糖、牛乳も加えて混ぜたら、ホットケーキミックスを加えて混ぜ、粉気がなくなったら溶かしたバターを加える。
2. 1の生地を半量をプレートに流し入れ、ワッフルとして焼き色がつかうまで4分程度焼く。同様にして残りの生地も焼く。
3. 2が冷めたら、1枚の生地にクリームをぬり、フルーツをのせ、さらに上にクリームをのせる。そう1枚の生地

をのせ、クリーム、フルーツでトッピングし茶こしで砂糖をふりかけたら完成。

なまえ  
 名前

間 隆成

イチオシポイント!

たくさんフルーツがあって  
 大きくてボリュームがある  
 ところ。

がっこう  
 学校

ようちえん

ほいくえんめい

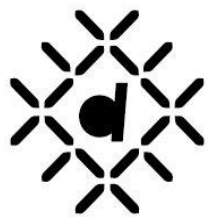
幼稚園・保育園名

大分市立吉里予小学校

がくねん

学年

6年

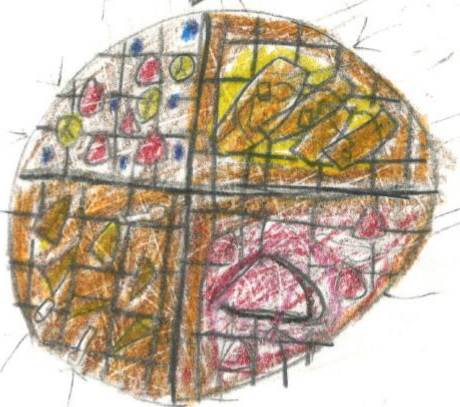


ゆめ  
**“だいなんワッフル”**  
**タのアイデアコンテスト**

イメージ図

(作りながらOK!) どんな見た目が、食べ方もおしえてね!

(ワッフルの生地と分けるようにすくぬっています)



タイトル **4種類異なるスペシャルワッフル**

レシピの説明 ※詳しい分量はなくてもかまいません

右上は、ベコンとたまごかけのせいで、朝ごはんとしても食べることが出来る。右下は、アイスとイチゴとバナナで、甘さはなくて、おいしいスイーツです。左下は、生地にしいたけを使っているのので、しいたけの香りと、あまくいたごほうときのこの食感が、きのこのこのうつつの味と香りが、一気に感じられます。左上は、生地にさつまいもを使っています。

クリームとバナナ、バナナ、ブルーベリーを使っています。右下のとは少しちがった、特別なデザートです。

名前 **荒井奏汰**

イチオシポイント!

4つのちがったワッフルがあるので、朝ごはんや、小月復かすいたときなど、いつでも女子きた日に食べることが出来ます。(4つ別々にセカって分けています)

がっこう ようちえん ほいくえんめい  
 学校・幼稚園・保育園名 **大分市立吉野小学校**

がくねん  
 学年 **6年生**