

平成31年1月 岩国学校給食センター

12月26日 (水)

## ~野菜ソムリエに学ぶ 親子学校給食料理教室~ を開催しました



## 講師 野菜ソムリエ上級プロ 柳井さつき先生

給食でも使う岩国伝統野菜「岩国れんこん」「岩国赤大根」そして、山口県オリジナル野菜「はなっこりー」を使った料理を教えていただきました。

30名の参加があり、親子で、そして違う学校の人とも協力して、野菜たっぷりの料理を作りました。

柳井先生に、地元食材についてのお話をしていただきました。

はなっこりーの袋に番号が書いてあります。これは、生産者を表しています。袋は、鮮度を保つための特別なフィルムを使っています。種を売っていないので、スーパーで買って、しっかり食べてくださいね。

#### 【献立】

- ★はなっこりードーナッツ
- ★岩国赤大根もち
- はなっこりーのしのだ巻き
- 岩国れんこんのミルクスープ
  - →★のレシピを裏面に載せています



岩国赤大根もちを 作ります。皮は鮮や かな紅色ですが中は 白いので、皮もいっ しょにすりおろしま す。ピンク色のおも ちができます。



はなっこりー のドーナツを揚 げました。豆腐 を入れることで、 もちもちした食 感になります。



れんこんのすりお ろしをスープに入れ ることによって、と ろみがつき、のどご しがよくなります。 風邪予防にも効果が あります。



柳井先生に、 しのだ巻きの巻 き方を教えてい ただきました。 はなっこりーの 緑色がアクセン トになります。

### ~料理教室に参加しての感想より~

- 切るのがとても楽しかった。大根もちが とてもおいしかった。
- ・はなっこりーで色々作れて楽しかった。
- ドーナツを揚げる時に、やけどしないよう に丸くきれいにできて楽しかった。
- 岩国の野菜をたくさん使って、たくさんの料理ができてとてもよかったです。
- おいしかった。次は自分で簡単な料理から作ってみようと思った。
- 普段使わない材料で料理ができて勉強になりました。親子で作ることがほとんどないので楽しかったです。
- ・地産地消の野菜を使った美味しい料理でした。このたびの講習を生か した家庭料理を目指したいです。お正月にも応用したいと思います。
- ・はなっこりーを初めて使いました。色々なレシピに使えることが分かったので、これから積極的に購入したいと思います。







## 料理教室 レシピ紹介

#### 野菜ソムリエ上級プロ 柳井さつき先生レシピ ~はなっこりードーナツ~

【材料 4人分】

●はなっこりー …1/2袋

●木綿豆腐 …200g

●砂糖 …大さじ1 ●ホットケーキミックス

...200g

●揚げ油



①はなっこりーはミキサーにかかりやすい適当な長さに切り、さっと茹でる。

②ミキサー(またはフードプロセッサー)に、①のはなっこりーと木綿豆腐(水切りしない)、砂糖を入れて混ぜ、ピューレを作る。

③ボウルに、ホットケーキミックスと②を入れてさっくりと粉っ ぽさがなくなるまで混ぜる。

④揚げ油を170℃に熱し、③の生地をスプーンですくい落とし、 ふんわりとキツネ色になるまで揚げる。

#### 野菜ソムリエ上級プロ 柳井さつき先生レシピ ~岩国赤大根もち~ 大根でも作ることができます

【材料 4人分】

●岩国赤大根 …300g

●片栗粉 …大さじ4

●ロースハム …1枚

●青ねぎ ···2本

●サラダ油 …大さじ1

●しょうゆ …大さじ2

●砂糖 …大さじ2

●マヨネーズ …大さじ2

●大葉(あれば)…人数分

【作り方】

①赤大根はおろし金ですりおろし、キッチンペーパーを敷いたザルの上で水気を軽く切る。

②片栗粉、ロースハムのみじん切り、青ねぎの小口切りを混ぜる。 ③お餅の形に形成し、中火のフライパンにサラダ油を熱し、両面 色よく焼く。

④しょうゆ、砂糖、マヨネーズを混ぜたものを③に加えて全体に 味を絡める。

⑤皿に大葉を敷き、その上に大根もちを盛りつける。

# 給食で使う地元野菜紹介

給食では、旬の地元野菜を積極的に取り入れています。

給食を通じて、地元食材や地域の食文化について、理解を深めていただけたらうれしいです。

#### 岩国れんこん





小松菜





温暖な気候と豊かな錦川の水に恵まれた岩国市南部の尾津地区で、江戸時代後期から栽培されています。岩国の郷土料理に欠かせません。

給食で、1年を通じて岩国産の小松菜を使っています。収穫されたばかりの、新鮮で柔らかい小松菜を届けていただいています。

### 笹川錦帯白菜



岩国赤大根



岩国市錦見地区で栽培されています。

農地の住宅化や農家の高齢化で栽培面積 が減る中、生産者の方々は「伝統の味を守 りたい」と、奮闘されています。

笹川錦帯白菜は、柔らかく、生でも食べることができます。

岩国赤大根は、表皮の紅色が鮮やかで、お正月料理に使われてきました。