

校長 eyes (401)

1月8日(木)【ひろしま給食 100万食メニュー<その3>】



「ひろしま給食」100万食メニュー 【応募用紙】	
メニュー名	レモン風味かぼちゃマドレーヌ
席名	フランス
部門	□主食部門 □主菜・副菜・什物部門 □おやつ部門 □点心・パスタ部門 ※該当するものに印を入れてください。
応募用食材	かぼちゃ
【作り方】	
①かぼちゃは一口大に切り、皮は切り落とす。耐熱容器に入れ、ふんわりとラップをして 600W のレンジで 5 分加熱し、なめらかになるまで温めます。	
②ボウルに、卵を入れほぐす。 このときのポイントで、オーブン 180℃に予熱はじめめる。	
③ボウルに砂糖とバターを入れて、白っぽくなるまで混ぜる。 ④そのボウルに温くした卵を少しずつ加え混ぜ、レモンの果汁を加える。 その後と、ほぐしたかぼちゃを加える。 ⑤薄力粉、ベーキングパウダーやをふるい入れ切るよう混ぜる。 ⑥マドレーヌ型に生地を流し入れ 180℃に予熱したオーブンで 15 分焼く。	
【材料】 4人分	
レシピ	かぼちゃ 50g 卵 1個 砂糖 45g グラニュー糖 35g ベーキングパウダー 1g 牛乳/タマ 40g レモン 大さじ 1 かぼちゃ レモン風味かぼちゃマドレーヌ

応募用紙

このたび2年生が「ひろしま給食 100万食メニュー」に応募したのですが、佐藤杏奈さんの考案したメニューが、最終選考までいったと報告してくれました。佐藤さんの作品は「レモン風味かぼちゃマドレーヌ」で、地元産かぼちゃの甘さとレモンの風味を生かし、フランス風にアレンジしたこと。生地を混ぜすぎないことを意識し、思ったよりもうまくできたそうで、最終まで残ったことは「ただただびっくりです」と笑顔で話してくれました。

本日の短歌

「ローカルと グローバルとを 掛け合わせ そこに尾道 らしさ加える」