

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＞】



喜びを語る佐藤さん

「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		原産国 フランス
部門	<input type="checkbox"/> 主食部門 <input type="checkbox"/> 主菜・副菜・汁物部門 <input type="checkbox"/> おやつ部門 <input type="checkbox"/> お菓子/デザート部門		
※該当するものに印を入れてください			
応募希望食材	かぼちゃ		
レシピ	【作り方】		【材料】4人分
	<p>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つぶす。</p> <p>②ボウルに、卵を入れほぐす。</p> <p>このときのポイントで、オープン180℃に予熱しはじめる。</p> <p>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。</p> <p>④そのボウルにほぐした卵を少しずつ加え混ぜ、レモンの果汁を加える。</p> <p>そのあと、ほぐしたかぼちゃを加える。</p> <p>⑤薄力粉、ベーキングパウダーをふるい入れ混ぜるよう混ぜる。</p> <p>⑥マドレーヌ型に生地を流し入れ180℃に予熱し焼く</p>		<p>かぼちゃ 50g 卵 1個 薄力粉 45g グラニュー糖 35g ベーキングパウダー 1g 無塩バター 40g レモン 大さじ1</p>
			

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、フランス風アレンジしたとのこと。生地を混ぜすぎないことを意識し、思ったよりもうまくなってきたそうで、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 らしき加える」