

地産地消で賞

泉 中学校 村崎 巧歩 さんの作品

献立
小田原ちょうちんおにぎり、梅の花おにぎり、アジの干物のアジフライ、塩辛団子、かまぼことツナときゅうりの梅肉和え。クロ松玉子焼き、ニューサマーオレンジういろ

できあがり

ニューサマーオレンジを使った手作りデザート！ほかの柑橘類でも応用できますね。梅の花の形にしているのも技あり！！

どれをとっても「小田原」にゆかりがあるものです。作者の小田原大スキ度をとても感じます



おにぎりが梅とちようちん。食べていて楽しくなるいいアイデアです

イカの塩辛のうまみを上手に使っています。他にも梅干し、鱈の干物のうまみを活かしています

アピールポイント

- ・小田原が大好きなのでこだわってみた。
- ・小田原の名産物（梅干し、アジの干物、かまぼこ、ういろ、ニューサマーオレンジ、塩辛）、名産品（小田原ちょうちん）小田原のシンボル（梅と黒松は市の花と市の木！）を取り入れた
- ・県内産のしらす、足柄梨、小田原産のアジ、梅、かまぼこ、湘南ゴールドなど使用した

審査員から
食材で地産地消をしている、プラスちょうちんやういろを表現したところが良い。地場産の食材を利用して小田原らしいメニューとなっている。もりつけもすっきりして、見た目のアイデアが素晴らしい。片づけながら進められていた。小田原がたくさん詰まっていて、小田原が大好きな気持ちがとてもよく伝わる。メッセージ性の高いお弁当。

市のホームページ 検索ID p20317

献立	材料	分量	作り方
小田原ちょうちんおにぎり	ごはん のり	120g 適量	① のりを長細く切っておく(幅1cm2本、幅0.5cm2本) ② ご飯を円柱型ににぎり、小田原ちょうちんになるようにのりを巻く
梅の花おにぎり	ごはん ゆかり(赤しそ)	120g 少々	① ご飯を梅の花のように形を作る ② 仕上げにゆかりをちらす
アジの干物のアジフライ	アジの干物 小麦粉 水 パン粉 パセリ サラダ油	1枚 大さじ 1/2 25cc 大さじ1 少々 適量	① パン粉ときざんだパセリをまぜておく ② アジの干物の骨とかたい部分を取り除き、一口大に切る ③ 小麦粉を水で溶き、②をからませる ④ ③を①につけ、パン粉を均等にまぶす ⑤ フライヤー(またはフライパン)に、適量のサラダ油を注ぎ、170℃(衣を落とすと途中まで沈んで浮き上がるくらい)に熱し、④を揚げる ⑥ 両面がきつね色になったら油をきる
塩辛団子	イカの塩辛 玉ねぎ はんぺん 酒 片栗粉 サラダ油	10g 15g 30g 小さじ1/2 小さじ1/2 小さじ1	① イカの塩辛、玉ねぎ、はんぺんをみじん切りにしておく ② ボウルに、①、片栗粉、酒を入れてよくこねる ③ ②を一口大に丸める ④ 熱したフライパンに油をひき、③を焼く ⑤ 焼き面がきつね色になったらひっくり返す ⑥ 両面がきつね色に焼き固まるまで焼く
かまぼことツナときゅうりの梅肉和え	かまぼこ ツナ きゅうり 梅肉 マヨネーズ	20g 5g 10g 少々 少々	① かまぼこは短冊切りにする ② きゅうりは縦半分に切り、薄切りにする ③ 梅干しはたねを取り除き、たたいておく ④ ボウルに、①、②、③、ツナ、マヨネーズをいれて和える
クロ松卵焼き	卵 のり 塩 だしの素 サラダ油	1個 少々 少々 少々 小さじ1	① ボウルに卵を割りほぐし、塩、だしの素を加え、混ぜる ② クロ松の飾りになるようにのりを細長く切っておく ③ 熱したフライパンに油をひき、①を流しいれ、半熟になるまでゆるくかきまぜる ④ 火が通りきる前にとりだし、ラップにくるみ、クロ松の形に整える ⑤ のりで飾る
ニューサマーオレンジういろ	小麦粉 ニューサマーオレンジの果汁 砂糖	10g 25cc 5g	① 小麦粉をふるい、砂糖を加える ② ニューサマーオレンジ果汁に①を入れ、ダマにならないようにかき混ぜて、こし器でこす ③ ②を電子レンジで加熱する(500Wで4～5分) ④ 粗熱が取れたらラップで包み、冷蔵庫で冷やす ⑤ 固まったら一口大に切る