

## 作 り 方

### 〈にゃんたろうの人参しりしり丼〉

- ①人参とおからを炒める。
- ②小松菜はボイルし醤油洗いする。
- ③①、②にあみ佃煮を混ぜ、ごはんに盛り白ごまを振る。

(トンキー)

### 〈豚輝の紋平柿ソース添え〉

- ①輝豚は米粉を付けて揚げる。
- ②紋平柿ペーストにトマトピューレ等を加えソースを作り肉にかける。

### 〈にゃんたろうもニッコリ 顔ほっくりサラダ〉

- ①かほっくり、きゅうりを角切りしてボイルする。
- ②玉ねぎは薄くスライスしてボイルする。
- ③①、②、干しぶどう、調味料を合わせる。

### 〈かほくのとり野菜汁〉

- ①生椎茸、人参は千切り、白菜はざく切りにし、切干大根は戻しておく。
- ②豆腐はさいの目に切る。
- ③鶏肉から順に入れ、味噌で味付けして最後に下山田なんばを少々入れる。

### 〈甘いニャン!魔法のスイカ〉

- ①すいかをカットし、レモン汁をかける。

## 特色と献立作成の意図

(使用した食材の特色や献立作成上工夫した点)

毎年、無償提供していただく、豚輝、あみ佃煮、紋平柿ペースト、おからなどをメニューに取り入れ、地場産物との組み合わせを考えました。また、ネーミングはかほく市のマスコットキャラクター「にゃんたろう」をイメージしました。

### 〈にゃんたろうの人参しりしり丼〉

地元の豆腐屋さんから安価でいただくおからを使い、人参と炒め合わせることで、いり卵を使った雰囲気仕上げました。そしてにゃんたろうの好きな小魚を使ったあみ佃煮と小松菜で味と色合いにアクセントを付けました。

### 〈豚輝の紋平柿ソース添え〉

かほく市の紋平柿をJAと共同開発してペースト状にしました。それをソースに利用し、かほく市産の豚輝を使って高級レストランのイメージで子供たちに届けました。

### 〈にゃんたろうもニッコリ 顔ほっくりサラダ〉

子供たちのリクエストに必ず出てくるポテトサラダを、ヨーグルト・からしなどを加えて暑い季節でもさっぱり食べられるように工夫しました。

### 〈かほくのとり野菜汁〉

テレビでも有名になった「とり野菜みそ」を大海みそと下山田で作られたなんばを使い手作りし、とり野菜汁を作りました。地元まつやのとり野菜みそを使用することもあります。

### 〈甘いニャン!魔法のスイカ〉

甘くておいしい大崎すいかにレモン汁だけをかけ、一層甘さとおいしさが増すデザートにしました。