

### 【1】タイトル

# 野菜たっぷりのサンドイッチケーキと花束サラダ

### 【2】完成写真(盛り付け図)

完成品 →



### 【3】イチオシの江別産食材

イチオシの皮ごと食べられるズッキーニ。  
パパが高血圧なので、カリウムが多く含まれている  
ズッキーニは旬の時期は毎日食べます。  
ビタミンCも含まれていて、風邪の予防、疲労回復、  
肌荒れにもよく、家族全員に大ヒットな野菜です!  
みんな元気でいることがコロナの予防にもつながっている  
と思い、内面から免疫力を高めるようにしています!

### 【4】PRポイント・おすすめの一品

オススメのサンドイッチケーキ  
いつもサンドイッチに入っている具材を全部一気にミルクレーントリュフにしました!  
直売所に江別産の野菜がたくさん売っていて、いろいろうかんできて「何を買えばいい?」色とりどりを考えたりするのか楽しかったです!  
ホレトサラダを生クリームでみたら、いよいよ美味しいカリ付けていたり、星の形をしたオクラがいかわいくて、いろいろなところにかかりました。  
花束サラダの下にもホレトサラダが入っています!!

### 【5】家庭からのコメント

麗音ちゃん、本物のケーキみたいなサンドイッチケーキ、  
家族全員分の花束サラダ、どうもありかとうね。  
切り分けてくれたケーキ、家族みんなでケーキみたいに  
食べようとして切れないで倒れて笑ったね。  
久しぶりに家族みんなで大笑いで、お上品に  
ナイフでカツながら食べて、楽しくて美味しい  
嬉しくて…の宝物の時間になりました。マスより

### 【6】反省・感想など

パンがツワツワすぎて、切るのがとても大変だった。  
花束サラダの花束の部分をくるくるするのか楽しかった!  
パンなのでミルクレーントリュフに「スー」と  
フォークかへっていかなくて想像とはちがっていたので、  
家族みんなで笑って食べられたのかすごく幸せでした。  
切ったとき、きれいで段々になつてすごくうれしかった。  
パンリカは意外とあつみかあつめたねさすのがややこしかった。  
パンリカはかんこく海だつたかと思ひた江別産もあり感謝した。

# 夏休みの課題

## 調理に挑戦～家族のために作ってあげよう～

①メニュー(お弁当の中身または料理名)

野菜たっぷり！サンドイッチケーキと花束サラダ

②材料(5)人分

江別産の食材・加工品には○をつけ、食材の特徴や、江別とのかかわりについても調べて書き出しましょう。

材料	江別産	入手場所	食材の特徴、江別とのかかわりなど
パン(強力粉、バター、塩) 砂糖、ドライイースト	△	生協	強力粉 江別産
にんじん	○	防災センターの直売所	米胡麻を強化する事で細菌感染を防ぐのに効果的！
ブロッコリー	○	..	木みたけ食へ物。
ロコネスコ	○	..	カリジウムの吸収を抑制する働きがある
きゅうり	○	..	血液凝固を抑制する働きがある
ハム	X	生協	血液の流れをよくし、基石楚竹謝を高める効果ある！
チーズ	X	生協	血圧を下げる効果！
パプリカ	○	防災センターの直売所	カロテノイドという色素が入っており美容にうれしい成分！
たまご	○	..	記憶力や学習能力をアップさせる！
レタス	○	..	ビタミンCが豊富で、免疫力を高めてくれる。
トマト	○	..	低カロリーで、栄養分が豊富!!
じゃがいも	○	..	風邪の予防や疲労の回復には、あれまでに効果あり！
キャベツ	○	..	胃腸の働きにより一定の効果がある
スッキーニー	○	..	かほちや料 血圧を下げる効果あり。
ベーコン	X	生協	疲労を回復する働きあり!!
オクラ	○	防災センターの直売所	オクラのネハネハは食物せん!! 便秘を予防する

③テーマ

誰に作りますか？どんな思いで作りましたか？

家族にむけて作ります！

毎年、全員がお休みのお盆に4泊5日くらいのキャンプに行っていたけれど、今年は自粛。

家族を「やめ~！」と喜ばせたい！

氏名 フリガナ 走出 麗音

#### ④作り方

わかりやすく絵や写真などを加えながら説明してください。(複数枚でもOK)

<p>① 材料を入れてスタートする</p> <p>↓</p> <p>食パン完成!</p> <p>↓</p> <p>うすく切らのが難しいから</p> <p>かまいため</p>	<p>② 材料の準備</p> <p>卵ゆでる</p> <p>むひてつぶして マヨネーズ</p> <p>フロココリーネロコス ゆでる</p> <p>冷水につけ水切り</p> <p>トマト切る</p> <p>オクラゆでる</p> <p>冷水につけ水切り</p> <p>トマトカット型抜き</p> <p>じゃがいもゆでる</p> <p>フライド</p> <p>ハムのお花</p> <p>ベーコンひためる</p> <p>スッキニーチカツ</p> <p>レタスちぎる</p> <p>スッキニーベーコン ひためる</p>	<p>③ ピーラでさくらんぼ 人参うす切り</p> <p>キャベツ4切入</p> <p>スッキニーチカツ</p> <p>ベーコンひためる</p> <p>レタスちぎる</p> <p>ハムのお花</p> <p>卷く</p> <p>アスカサ</p>
<p>サンドイッチケーキ</p> <p>完成!</p>		
<p>ゲーキの型に食パン4枚を並べて出でているところをせかりあとす</p> <p>かじりつけ</p> <p>バター</p> <p>重ねていく</p>	<p>ブリーチカラタ</p> <p>ボテカラタを入れてそこ</p> <p>に野菜をさしてかむる</p>	

最後の用紙にタイトル・完成写真・感想など、だれが見てもわかりやすいようにまとめよう!!

氏名 走出麗音

A°