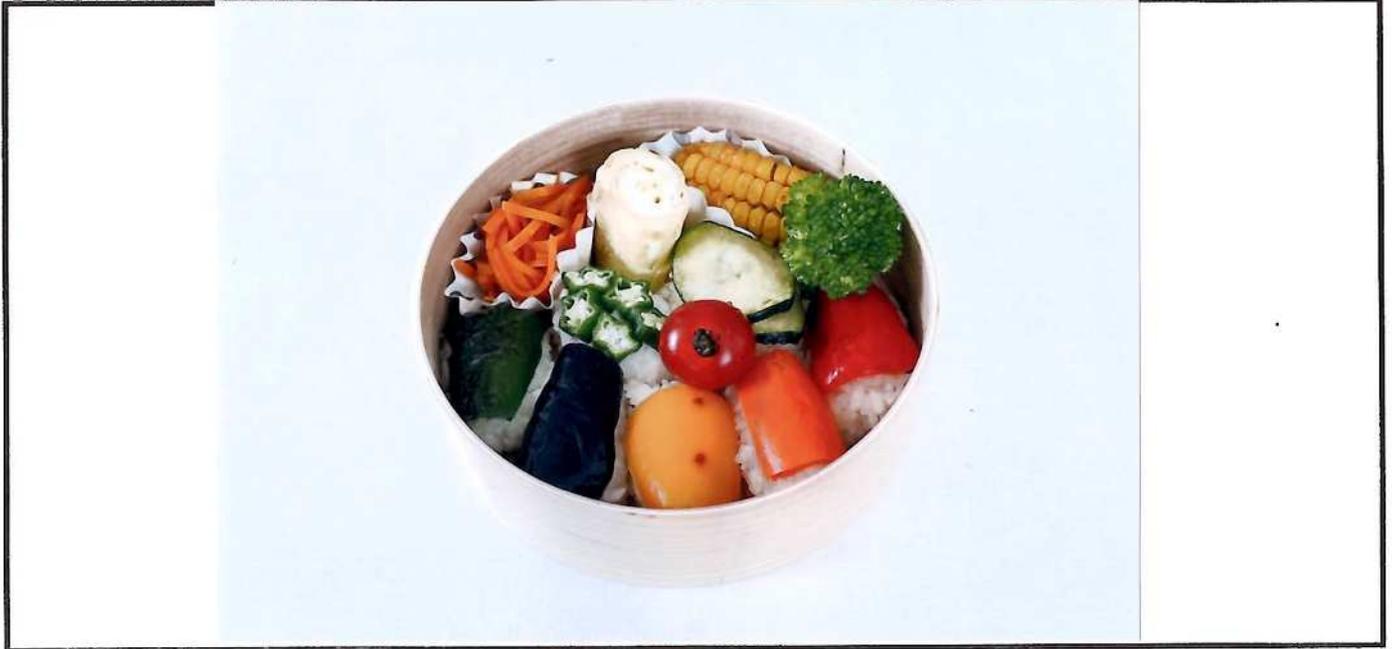


【1】タイトル

彩り豊かな夏野菜で
カラフル野菜ずし弁当

【2】完成写真(盛り付け図)



【3】イチオシの江別産食材

あまのり
コトりの
エサなど
こだわら
た卵!

ブロッコリー
ブロッコリー
の生産量
江別が1位!

レモンはローの
黄身がキレ!
ミズかごと
美味しい!

塩ゆでしたら、やわらかくて美味しい! キレイな緑!

【4】PRポイント・おすすめの一品

とうきびのから揚げ
サクサクでとうきびが甘くて美味しい! 一口サイズで食べやすいからたくさん食べられる!

【5】家庭からのコメント

全ての食材が江別産で新鮮な野菜を味わえる美味しい弁当でした。味付けも工夫されていて見た目もカラフルで大満足です。

【6】反省・感想など

お母さんが「美味しい」と言ってくれて嬉しかったです。どこに何をつめるか考えて、バランス良くしました。自分的には上手くいったと思います。私はあまり弁当を作ったことがなかったから分からなかったけど、朝早く作ってはお母さんすっぴいなと思いました。

江別市立江陽中学校	1年B組10番	フリガナ	かきし エナ
		氏名	壁岸 絵菜

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(お弁当名)

彩り豊かな夏野菜で
カラフル野菜ずし弁当

②材料(1)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
とうきび	○	コープの江別農園 コーナー	甘みが強く、皮がやわらかくておいしい 江別産の「恵味ゴールド」という品種。
ミニトマト	○	〃	濃い味のトマトで甘くておいしい江別の 美原ファームLabo.でとれた「恵味ミニトマト」という品種。
ピーマン	○	〃	ビタミンC、βカロテン、カリウム、食物せんい、 ビタミンEなど、栄養豊富。美原ファーム産。
オクラ	○	〃	カリウム、βカロテン、カルシウム、葉酸、 食物せんいなど、栄養豊富。美原ファームLabo.産。
ズッキーニ	○	〃	生産者は恩田さん。カリウム、ビタミンC、 βカロテン、食物せんい、カルシウムなど、栄養豊富。
人参	○	〃	生産者は恩田さん。βカロテン、カリウム、 食物せんいなど、栄養豊富な土付き人参。
茄子	○	〃	生産者は桑原さん。カリウム、オメガ3脂肪酸、 食物せんいなど、栄養豊富で、太く長い茄子。
ゆめぴりか		〃	もろもろしていて、美味しいお米。 北海道産。
卵	○	河川防災ステーション農産物直売所	平飼いび自家配合の飼料を与えて育て られた「まめめさとの美味しい卵。
パプリカ	○	〃	パプリカは、ピーマンの2倍の栄養が ある。甘くて美味しい。
ブロッコリー	○	ホクレンショップ	生産者は山口さん。ブロッコリーの収穫 量は江別が日本一。朝採れで美味しい。

③テーマ

誰に作りますか？どんな思いで作りましたか？

お母さんに、旬の野菜をたくさん美味しく食べて健康でいてほしいから、
彩り豊かな野菜ずし弁当を作りました。

フリガナ	カキシ ユナ
氏名	壁岸 絵菜

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)

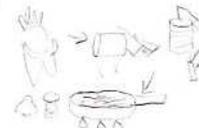
ピーマンとパプリカの揚げ浸し

- ①ピーマンとパプリカを一口大に切る。
- ②少量の油で揚げる
- ③熱いうちにめんつゆに漬け、冷やしておく



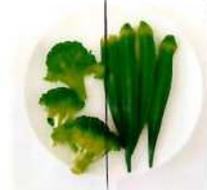
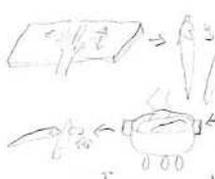
人参いりしり

- ①皮をむき、千切りにする
- ②少量の油で炒める
- ③コンソメとにんにくと塩コショウで味つける



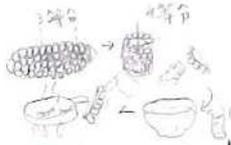
オクラの塩ゆで

- ①オクラに塩をまぶし、拭き板でこすり、うぶ毛を取る
- ②へたの周りの固い部分を切り落とす
- ③塩ゆでして5mm幅の輪切りにする



とうきびのから揚げ

- ①とうきびを一口大に切る
- ②醤油、生薑、にんにくを入れた液に漬ける
- ③小麦粉をまぶして揚げる



茄子の揚げ浸し

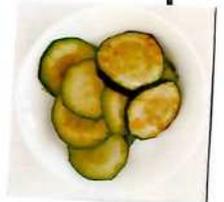
- ①茄子のへたを取って、ななめに切れ目を入れてから一口大に切る
- ②少量の油で揚げる
- ③めんつゆとおろし生薑を少し入れた液に漬け、冷やしておく



ズッキーニのソテー

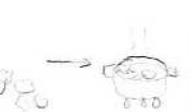
- ①5mm幅の輪切りにする
- ②塩コショウで炒める
- ブロッコリーの塩ゆで

- ①一口大に切る
- ②塩ゆでする



卵焼き

- ①卵焼き器に油をひいて熱しておく
- ②卵2個を割って溶く
- ③そこに少量のだしを加える
- ④3回に分けて焼いて巻く



野菜ずし

- ①米にし酢を入れて混ぜ、酢飯を作る
- ②一口大に握った酢飯に野菜の揚げ浸し、ズッキーニ、オクラをのせる



最後に洗ったトマトなどを添えて完成!

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!!

フリガナ	かべりし 江戸
氏名	壁岸 絵未