

近江米と日野菜のスイーツ

日野菜の桜色とお米の白色のコントラストが、お正月にぴったり。お祝いのスイーツを作ってみましょう。日野菜は煮ることで、「かぶ」のうまみが出ておいしいものです。



近江米のパンナコッタと日野菜のコンポート

材料(4人分)

☆近江米のパンナコッタ

近江米ごはん大さじ2杯
湯150ml 牛乳150ml
生クリーム100ml
グラニュー糖30g 粉寒天2g
バナラエッセンス適量

☆日野菜のコンポート

日野菜の根の部分100g
リンゴ(半個)100g
砂糖50g ゆずのしぼり汁25ml
寒天2g

☆トッピング

生クリーム50ml
砂糖10g・ミントの葉4枚



作り方

- ① 普通に炊いたご飯に、分量のお湯を加えてミキサーなどですりつぶす。
- ② 鍋に①と牛乳、生クリーム、グラニュー糖、粉寒天を入れ、よく混ぜてから火にかける。沸騰したら弱火にして3分ほど煮る。バナラエッセンスを適量振りかけて仕上げる。
- ③ カップに等分に注ぎ入れ、冷やし固める。(パンナコッタが完成)
- ④ 続いて、日野菜の根の部分はすりおろす。リンゴも、皮をむいてすりおろす。
- ⑤ 日野菜とリンゴ、砂糖、ゆずのしぼり汁を鍋に入れ15分ほど煮る。
- ⑥ ③が固まった時点で、寒天2gに水50mlを注ぎ⑤に混ぜて、火にかける沸騰させてパンナコッタの上に注ぐ。
- ⑦ ⑥が固まったら、上から生クリームを泡立てて飾りミントを添える。

学校給食地産地消の日

鹿肉と日野菜が 給食に登場!!

11月18日(木)、町内の全幼稚園・小学校で、地元でとれた食材である「鹿肉」と「日野菜」などを使った特別メニューが給食に登場しました。

「鹿肉」は、日野町猟友会の皆さんが捕獲されたものです。昨年5月からは、鹿肉を有効に活



▲感想を話しながら、地産地消給食を満喫



▲鹿カレーと日野菜サラダ

用するため、「COCO志番屋」で「近江日野菜産鹿カレー」が販売されており、そのレシピを学校給食調理員の皆さんに伝授されました。

鹿肉の臭みを抜くため、お湯に10分つけ、血抜きをするなど、さまざま工夫がほどこされ、今回の給食が実現しました。

日野菜サラダは、日野菜ドレッシングを加えて、日野菜漬の辛味がきいた仕上がりとなりました。

そのほか、日産産こしひかりと地元で採れた野菜が取り入れられました。

子どもたちは、「鹿肉おいしいー!」「いつも食べる日野菜漬けどちよつと違う味でおいしい」と、地元の食材を活用した給食を堪能していました。