

クッキングコンテスト 第3回埼玉県大会

結果報告!



エントリーNo.2

小江戸川越こだわり定食

(みそちーとんかつ、変わりやっこ、いもご飯 ほか)

角栄ガス代表/中村依江さん 樹乃さん(小5) 考案



「みそちーとんかつ」の材料(4人分)

- 豚ロース肉…8枚
- スライスチーズ…2枚
- 塩・こしょう、小麦粉、卵、パン粉、みそだれ } 適量

マヨネーズ・ごまだれ…少々

作り方

- ①豚ロース肉8枚に自家製みそだれ適量とスライスチーズ2枚をはさみ、塩・こしょうしてから小麦粉、卵、パン粉各適量をつけて油で揚げる。
- ②マヨネーズ・ごまだれ各少々を混ぜたものを添える。

ヨロコビの声

1位になれたのは勿論、娘といっしょに楽しい時間を過ごせたことが嬉しい。(依江さん)

とんかつを揚げるのが難しかったけど、予選よりも上手にできました!(樹乃さん)



東彩ガス代表・小川さん親子チームは見事“アイデア賞”を受賞!!



エントリーNo.11

さといものマヨしょうゆばくだん ほか

東彩ガス代表/小川祥宏さん 音くん(小4) 考案



上位2チームが関東中央地区大会へ進出。さらにその先は全国大会へ…。栄冠は誰の手に?

昨年11月25日に埼玉県ガス協会、埼玉県米消費拡大推進連絡協議会主催のクッキングコンテスト埼玉県大会が開催されました。今年から親子での参加が条件に加わり、各地区予選を勝ち抜いてきた18組36名の親子がエントリー。今回は地元の食材を使用することも大切なテーマとあって、深谷ねぎや川越のさつまいもなど県を代表する食材がずらりと並びました。

今回も審査委員長を務めていただいた服部幸應先生は「今は核家族化が進み、母から子、子から孫へと料理を伝えていく機会が失われています。こうして親子と一緒に料理を楽しめることは、食の大切さを見直す良いきっかけになると思いますよ」と挨拶。最新式のガラストップコンロやグリルをフルに使って、大熱戦が繰り広げられました。



服部先生
から
ひとつ

地元の食材をうまく使って、ボリューム感があるのに健康的に仕上げていた点が良いかったですね。土鍋で炊いたご飯のおいしさには、思わずうなっていました。

★中村親子チームは12月2日に東京で開催された関東中央地区大会でも準優勝を受賞(優勝は静岡県代表、第3位は東京都代表)し、この3組が来る3月9日開催の全国大会に出場となります!