

クッキングコンテスト 第3回東彩ガス大会

結果報告!

書類予選をパスした10組の親子チームで、アイデアに富んだすてきな料理が披露されました!

去る10月13日(土)に、第3回クッキングコンテスト東彩ガス大会が開催されました。今年「食育」をテーマに埼玉県内の食材を使いながら様々なアイデア料理が披露され、小川祥宏さん・音くんチーム(春日部市大沼在住)が「さといものマヨしょうゆばくだん他」で見事優勝いたしました。「おいしいのはもちろん、料理のアイデアに感心させられて、楽しく親子で協力して作る

姿がとても印象的でした」との審査員の評。優勝者インタビューで音くんは「緊張したけど、楽しかった!」と笑顔で答えてくれました。
東彩ガスでは、旬の食材を使って親子で料理を作り、家族で食卓を囲むことによって暖かな人間関係を築いていくことができる「食育」を大切に、毎日の食生活を炎で応援して参ります。

優勝の小川さん親子チームは11/25(日)の埼玉県大会に出場されます。皆さまご声援ください!



エントリーNo.3
さといものマヨしょうゆばくだん他
春日部市/小川祥宏さん、音くん考案



他の料理は、「ブロッコリーのヘルシー炒め(写真正面)」「そばなし焼きそば(写真左上)」の2品。

さといものマヨしょうゆばくだん
材料(4人分)
さといも小...9個
薄切り豚肉...9枚
小麦粉...200cc、
水...80cc、卵...1個、
醤油・マヨネーズ...適量 } A
塩、コショウ } 適量
サラダ油 }



料理のポイント

さといもの淡白な味に、肉とマヨ醬油の衣がパッチリ合います。カロリーを考慮して、サイドメニューにはこんにゃくを使用しました。

作り方

- ①さといもは茹でて皮をむき、塩、コショウで下味を付ける。
- ②①を肉で1枚ずつ巻き、材料Aで作った衣を付けて油で揚げればできあがり!



エントリーNo.9
もりもりそばろとハッピーグラタン
八潮市/大澤昭子さん、こゆきさん考案



料理のポイント

「もりもりそばろ」は普通なら捨てられてしまいがちな大根の葉や、子どもに敬遠されがちな青身魚を使って食べやすく調理しました。日持ちするので、忙しいときの朝食などに便利です。



エントリーNo.10
秋の彩り 鍋焼きハンバーグシチュー
マッシュ里芋添え 他
岩槻区/大塚晶子さん、智くん考案



料理のポイント

お肉は埼玉県産の「彩の国黒豚」を、他の材料は私たちの住む岩槻産の里芋、小松菜、ブロッコリー、生姜、椎茸、さつま芋、大根、すだち、お米(彩のかがやき)を使って、地産地消にこだわりました。



今大会では埼玉県春日部農林振興センター様のご協力により、地産新米「彩のかがやき」(白岡産)が参加者全員に参加賞としてプレゼントされました!