



- 料理部門 優秀賞
- ポイント
- お弁当やおつまみに!!
- 1 にんにくのみじん切りと豚ひき肉を油少々で炒める。火が通ったら、とうがらしの輪切りを加え、調味料で味をつける。
 - 2 餃子の皮を広げ、大葉のをせ、その上に①のみにんにく味噌炒めを小さじ1のせる。細かく包んで、少量の油で焼き色をつける。
 - 3 梅干しとかつおぶしをたたいて梅肉を作る。好みに梅肉をつけて食べて下さい。



食材 (4人前)		調味料類 (4人前)	
にんにく (田子町産)	1玉	砂糖	大さじ1
豚ひき肉	100g	みりん	大さじ1
とうがらし (田子町産)	2本	酒	大さじ1
大葉 (田子町産)	12枚	みそ	大さじ1.5
餃子の皮	12枚	梅干し	適量
		かつおぶし	適量



- 料理部門 優秀賞
- ポイント
- 小まなしルギーの子供たちもやみつた! グルテンフリーの米粉を使用したニンニクがたっぷりのたこ焼き。飛び出るガーリックに田子らしさを感じながらナニワの味を楽しめます!
- 1 にんにくの1片をそれぞれ1/3に切り、2片ずつアルミホイルにごま油を入れ包み、たこ焼き器で10分焼く。
 - 2 米粉、溶き卵、だし醤油、にんにく味噌、水をボウルに入れてかき混ぜる。
 - 3 ①で焼けたにんにくを1片ずつ、たこ焼き器の穴に入れ、ガーリックチップスをそれぞれ穴に入れる。
 - 4 ②の液とたこを入れて丸く焼く。
 - 5 丸く焼けたら、マヨネーズとかつおぶしをかけ、てっぺんに残ったにんにくをのせ完成。



食材 (4人前)		調味料類 (4人前)	
米粉 (田子町産)	300g	水	1000cc
溶き卵	4個	ごま油	少々
にんにく (田子町産)	8片	だし醤油	大さじ2
ガーリックチップ (田子町産)	適量	にんにく味噌	小さじ2
たこ	100g	マヨネーズ	適量



- 料理部門 優秀賞
- ポイント
- ピザ生地は田子産のじゃがいもを使用。トッピングの野菜はすべて田子産!! 6年生で参加できる「田子魅力探検隊」でつくったピザがヒントになり作ってみました!!
- 1 じゃがいもをスライサーでカットする。
 - 2 フライパンにサラダ油を大さじ1をぬる。
 - 2 スライスしたじゃがいもをすきまなく並べる。
 - 2 ①の液と②のじゃがいもを中火で焼く。
 - 3 ②の両面焼くため、ひっくり返す前に残りの大さじ1の油をのせてトスターで7分ほど焼いて出来上がり。
 - 3 にんにくをすりおろし、レンジで30秒加熱する。少し熱をとり、トマトケチャップ、マヨネーズをまぜる。
 - 3 ②の両面焼いたら、③を上面全体にぬる。
 - 3 玉ねぎ、トマト、ピーマン、ベーコンをスライスしトッピングする。チーズ・パセリをのせてトスターで7分ほど焼いて出来上がり。



食材 (4人前)		調味料類 (4人前)	
じゃがいも (田子町産)	小2個	トマトケチャップ	大さじ3
玉ねぎ (田子町産)	1/4個	マヨネーズ	大さじ2
トマト (田子町産)	1個	サラダ油	大さじ2
ピーマン (田子町産)	1個		
にんにく (田子町産)	1片		
ベーコン	お好み		
チーズ	お好み		
パセリ/バジル	お好み		



- 料理部門 優秀賞
- ポイント
- にんにくをメインの具にしたグラタンパイを作りました。焼く前にちよつとにんにく型を成形して、見た目ににんにくを表現しました。
- 1 米粉と牛乳を合わせて、浸水しておく。
 - 2 にんにくは大きめの粗みじん切り、玉ねぎはスライスする。人参は、短冊切りし、しめじも1口大にカットする。
 - 3 耐熱のプリンカップやマフィンカップ等に、パイシートを型に添って貼るように入れ、その中にフライパンで炒めた具を入れ、チーズをのせる。パイシートの上の方を少し長く伸ばすようにくっつけてフタをするようにとめる。
 - 4 あさりや冷凍のまま入れ、あさりに火が通ったら、しめじを入れ、炒める。
 - 5 コンソメ、塩、しょうゆで味をつけ、米粉と牛乳を1度かき混ぜてからフライパンへ入れ、ぐつぐつ沸騰するまで混ぜながら火を入れる。
 - 6 耐熱のプリンカップやマフィンカップ等に、パイシートを型に添って貼るように入れ、その中にフライパンで炒めた具を入れ、チーズをのせる。パイシートの上の方を少し長く伸ばすようにくっつけてフタをするようにとめる。
 - 7 220℃のオーブンで15分ほど焼いて出来上がり。



食材 (4人前)		調味料類 (4人前)	
にんにく (白) (田子町産)	3片	塩	1g
玉ねぎ (田子町産)	1/4個	しょうゆ	5g
人参	30g	油	小さじ1
あさり (冷凍)	30g	コンソメ	小さじ1
しめじ	20g		
冷凍パイシート	2枚		
米粉	7.5g		
牛乳	90g		



- スイーツ部門 優秀賞
- ポイント
- 中が2層構造となっており、クリームチーズと生クリームとの組み合わせの相性がバッチリです。
- 1 スポンジを6cm円と4cm円に4枚ずつ抜いておく。
 - 2 茹でた枝豆の実を140g、生クリーム80cc、砂糖35gをミキサーでなめらかになるまで混ぜる。
 - 3 モンブラン口をつけたしぼり袋に②を入れる。
 - 4 生クリームと砂糖25gを泡立てたものに、クリームチーズを練ったものを合わせて、しぼり袋に入れる。
 - 5 6cm円スポンジに④をしぼり、その上に4cm円スポンジをのせ上から⑤のクリームをかける。
 - 6 頂上部分に④のクリームをのせ、枝豆を飾り完成。



食材 (4人前)		調味料類 (4人前)	
枝豆 (実のみ) (田子町産)	140g	砂糖 (枝豆クリーム用)	35g
生クリーム	80cc	砂糖 (クリーム用)	25g
スポンジ (市販品でも可)	1/4台		
クリームチーズ	100g		
生クリーム	100cc		
飾り用枝豆 (田子町産)	4粒		



- スイーツ部門 優秀賞
- ポイント
- 田子町の米粉、枝豆を使用しています!
- 1 焦がしバターを作る。熱いうちに茶こしです。
 - 2 ボウルに卵白とグラニュー糖を入れ、泡立て器でよく混ぜる。
 - 3 アーモンドプードル、米粉を加え、ゴムベラでさっくりと混ぜ合わせる。
 - 4 焦がしバターを加え、ボウルの底からひっくり返すようによく混ぜ合わせる。次に枝豆をすってシロップと一緒に混ぜる。
 - 5 型に流し、上に粒の枝豆をのせて、190℃のオーブンで25分ほど焼く。



食材 (4人前)		調味料類 (4人前)	
バター	65g	グラニュー糖	50g
卵白	60g	えごまシロップ	10g
アーモンドプードル	40g		
米粉 (田子町産)	25g		
枝豆 (すったもの) (田子町産)	10g		
枝豆 (粒) (田子町産)	12粒		



- スイーツ部門 優秀賞
- ポイント
- レンジでとっても簡単。ずんだ餅とクリームチーズの塩味がマッチした大福です。
- 1 枝豆ペーストに砂糖40gを混ぜ、ずんだ餅を8等分する。
 - 2 クリームチーズを8等分する。
 - 3 白玉粉、砂糖80g、水を混ぜ、電子レンジ600wで2分加熱し、木杓子で混ぜる。混ぜた後、さらに1分加熱し、半透明になった大福の皮を8等分する。
 - 4 大福の皮にずんだ餅とクリームチーズを入れ包み完成。



食材 (4人前)		調味料類 (4人前)	
枝豆ペースト状 (田子町産)	120g	砂糖	120g
クリームチーズ	40g		
白玉粉	50g		
水	100ml		
片栗粉 (餅とり用)	適量		



- スイーツ部門 優秀賞
- ポイント
- ヘルシーなチーズケーキに仕上がりました。
- 1 茹でた枝豆の実を潰す。
 - 2 クリームチーズと砂糖を練る。
 - 3 ②に小麦粉、生クリーム、枝豆を入れる。
 - 4 12cmの型にクッキングペーパーを敷いて、流し入れる。
 - 5 170℃のオーブンで20分焼く。
 - 6 焼いている間に生クリーム50ccと砂糖15g、泡立てたクリームチーズと合わせる。
 - 7 冷めたケーキにクリームと枝豆を飾り完成。



食材 (4人前)		調味料類 (4人前)	
枝豆 (実のみ) (田子町産)	100g	砂糖	30g
クリームチーズ	100g		
小麦粉	20g		
生クリーム	50cc		
飾り枝豆 (田子町産)	4個		
クリームチーズ	50g		
生クリーム	50cc		