



# 令和5年度 未来の巨(匠)賞



## グラタン風チーズじゃがじゃが

### ☆☆受賞者のおすすめポイント☆☆

地場産野菜を2つも使って、じゃがいもとチーズの相性がばつぐんです。

冬には温かい豆乳とじゃがいもの組み合わせがとてもおいしいです。ブロッコリーとえびの彩りでおいしさを引き立えています。



地場産食材  
じゃがいも  
ブロッコリー

※給食用に献立をアレンジしています。

【材料】(4人分)		【作り方】
A	えび 20g	<p>&lt;ホワイトルーの作り方&gt;</p> <p>(1)小麦粉をふるっておく。 (2)鍋にマーガリンを溶かし、小麦粉を加え、弱火で炒める。 (3)ダマにならないように豆乳を何回かに分けて加える。</p> <p>① えびはゆで、Aのワインをふる。じゃがいもは1cmいちよう切り、たまねぎは1.5cm角切りにする。ブロッコリーは茎を3cm程度残してひとくち大に切り、ゆで、水冷し、水気をきる。チーズは5mm角切りにする。</p> <p>② オリーブ油を熱し、たまねぎ、じゃがいもを入れ、炒める。</p> <p>③ 水を入れ、あく、油をとり、コンソメスープのもとを入れ、煮る。</p> <p>④ ホワイトルー、えび、ブロッコリーを入れ、煮る。</p> <p>⑤ 火を止め、チーズを入れ、塩、洋こしょうで味をととのえる。</p>
	ワイン(白) 少々	
	じゃがいも 130g	
	たまねぎ 80g	
	ブロッコリー 80g	
	オリーブ油 小さじ1/2	
	チーズ 30g	
<ホワイトルー>		
	小麦粉 8g	
	マーガリン 8g	
	豆乳 120ml	
	コンソメスープのもと 小さじ1	
	水 60ml	
	塩・洋こしょう 少々	

### 【審査員のコメント】

ホワイトルーに豆乳を使うアイデアや、名前のポップさがよいです。また、子どもが好むグラタン風の料理が給食で提供できるように工夫されています。