

# ふくやまの農林水産物を利用した地産地消メニュー

今回の食材は…**いちご** です！  
ピンクがかわいいスイーツです♪



「地産地消」とは、地域の食材をその地域で消費する（食べる）ことです。地域の農業や伝統的な食文化、豊かな自然環境を守り、継承することにつながります。

## いちごのパウンドケーキ

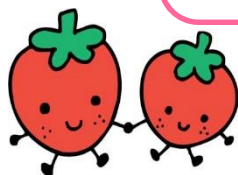
### 材料(パウンドケーキ型1本分)

A	いちご	100 g
	砂糖	大さじ1
	卵	1個
	サラダ油	大さじ2
	砂糖	大さじ1と1/2
	牛乳	25ml
	ホットケーキミックス	100 g

### 作り方

- ① Aでいちごジャムを作る。いちごを1～1.5cm角に切り、耐熱皿に入れAの砂糖をふりかける。電子レンジ（500w）で2分30秒加熱して冷ます。
- ② ボウルに卵，サラダ油を入れ混ぜ合わせる。さらに，砂糖と牛乳を入れ，混ぜる。
- ③ ②にホットケーキミックスをふるいながら入れ，混ぜ合わせる。
- ④ ③に①のいちごジャムを入れ，軽く混ぜ合わせる。
- ⑤ パウンドケーキ型にクッキングシートをひき，④を流し入れ，180度に余熱したオーブンで40分焼く。

いちごは、果物の中でも特にビタミンCを豊富に含みます。生食のほかに、ジャムやケーキなどにしてもおいしく食べられます。



### 1切れ（1/10本分）の栄養

エネルギー	80kcal
たんぱく質	1.6 g
脂質	3.4 g
食塩相当量	0.1 g

今回使用した  
**もも**  
の産地は…

**神辺町**

