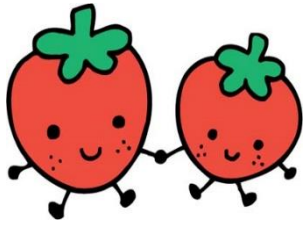


ふくやまの農林水産物を利用した地産地消メニュー



今回の食材は… **いちご** です！

「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 Pound Cake



材料（パウンドケーキ型1本分）

ホットケーキミックス・・・200g
砂糖・・・・・・・・・・60g
無塩バター・・・・・・・・60g
卵・・・・・・・・・・2個
A [いちご・・・・・・・・150g
 砂糖・・・・・・・・9g（大さじ1）

栄養価	
1切れ（1/10本）あたり	
エネルギー	166kcal
たんぱく質	2.8g
脂質	6.8g
食塩相当量	0.3g

作り方

- ① いちごを1cm～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分加熱して冷ます。
- ② 無塩バターに砂糖をすり混ぜ、白くもったりするまで混ぜる。
- ③ 卵をときほぐし、②に少しずつ入れて混ぜる。
- ④ ③に①を入れ混ぜ、さらにホットケーキミックスを入れ混ぜる。
- 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、170度に予熱したオーブンで40分焼く。竹串をさして何もつかなければできあがり。

☆☆ **いちご** ☆☆



旬：12月下旬～5月下旬
主な産地：芦田町、神辺町ほか

ふくやまSUNのいちごは、ハウスで栽培されており、化学農薬をなるべく抑えたいちご栽培を心がけています。

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、ジャムやジュース、ケーキなどにしてもおいしく食べれます。

今回使用した
いちご
の産地は…
神辺町

