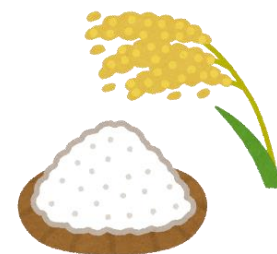




ふくやまの農林水産物を利用した地産地消メニュー

今回の食材は… **新米（福山産）** 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。



福山の郷土料理

愛らしく微笑みが出てくるような、ばらの花をイメージした巻きずしです。

◎ばらの巻きずし

栄養価（1人分あたり） エネルギー：590kcal たんぱく質：30.5g 脂質：17.5g 食塩相当量：2.0g

材 料

《 1本分 》

	精白米	80g
	水	80ml
A	酢	15g
	砂糖	10g
	塩	1g
	卵	1個
	サラダ油	小さじ1/2
	人参	20g
B	鮭フレーク	50g
	マヨネーズ	8g
	かまぼこ	20g
	ほうれん草	50g
	焼きのり（全型）	1枚

作り方

【酢飯】

Aの合わせ酢を作り、炊き立てのご飯と合わせておく。

【具材準備】

- ・卵はよく溶き、油を熱したフライパンで直径18cmの薄焼き卵を作る。
- ・人参はピーラーでリボン状の薄切りにし、茹でておく。
- ・かまぼこは縦に5mmの厚さに切り、さっと茹でる。
- ・ほうれん草は軸から茹でて水気をきり、根の部分を除いて同じ厚みで3つに分けておく。
- ・Bは和えておく。

【巻き方】

- ①巻きずしの上にラップを敷き、薄焼き卵をのせ、人参・鮭マヨ・かまぼこの順にのせて巻き、ばらの花の部分を作る。（図A）
- ②巻きずしの上にのりを置き、酢飯を敷く。（向こう側2cmはしかない）
- ③ほうれん草を3か所に置き、手前2cmの所に①を置く。（図B）
- ④手前から巻いて8等分に切る。



「毎月19日は食育の日」
「毎月29日はふくやま地産地消の日」
の啓発で使用したレシピを紹介しています。