

メニュー名

鮭のせんべい汁

学校名: 岩手県立軽米 高等学校

氏名: 小笠原 翼

PR文(200字以内)

～感謝の気持ちを届けよう～
私からのメッセージ

私の家は煎餅屋をやっています。岩手県の魚である鮭(皮や骨も利用)を煎餅に利用し、汁物に生かしたいと思いました。

岩手県の魚と私の家の煎餅をコラボして、地域や家族への日頃の感謝を表現しました。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント
鮭入り煎餅 人参 ごぼう 長ねぎ 鮭 しょうが 味噌 片栗粉 だし汁 醤油	4枚 20g 20g 20g 100g 5g 15g 適量 500ml 32ml	① 人参とごぼうをさがきにする。 ② 長ねぎを斜め切りにする。 ③ しょうがをみじん切りにする。 ④ 生の鮭の身を細かく切り刻み、しょうがと味噌と片栗粉を入れ、手で丸めて鮭団子にする。 ⑤ だし汁にごぼうと人参を入れて煮る。 ⑥ 野菜に火が通ったら鮭団子を入れる。醤油で味付けする。 ⑦ ⑥ に鮭入り煎餅を4つに割り、長ねぎを入れ、2～3分くらい煮る。 鮭入り煎餅・・・ 鮭の皮と骨を焼き、砕いたものが生地に練り込まれています。