

メニュー名

春を咲かせる米和菓子

学校名: 横須賀市立横須賀総合 高等学校

氏名: Sさん



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

高校でお世話になった担任の先生をはじめとする多くの先生方へ、感謝の想いを込めて作りました。

③種類の菓子には必ずもち米を使っており、1つの食材が変わっていく様子で、3年間で様々な経験をし、成長していく自分を表現しました。また、春の待ち遠しさを作品に込めました。

羊羹…ウグイス、雪融け
おこし…たんぼぼ、春風
桜まん…桜

材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント	調理時間 【 分 ※調理時間は2名分を作る合計の調理時間
【分量をはかり、揃えておく。】			
●うぐいす羹			
アオエンドウ	60g	① アオエンドウを柔らかくなるまで茹でる。皮を取り除き、ミキサーにかける。	
砂糖	40g	砂糖を加え、かくはんする。	
粉寒天	3g	② 鍋に水・粉寒天を入れ、沸騰してから1分以上煮立たせる。	
水	200cc	①に入れ、再びミキサーにかける。	
炊いたもち米	40g	③ もち米をすりこ木などを用いてよく潰し、水を少しずつ加えながら、餅になるまでつく。	
水	10cc	④ ②の羊羹液をそれぞれの型に2/3まで入れ、冷蔵庫で冷やし固める。	
		⑤ ④が固まったら、真ん中をスプーンでくり抜き、そこに③の餅を入れる。	
		⑥ ⑤に④の残りの羊羹液を入れ、とんとんと落とし空気を抜いてから、冷蔵庫で冷やす。	
●たんぼ穂おこし			
もち米	20g	① 鍋の油を熱し、高温になったらもち米を一気に入れる。(一粒入れてすぐ浮く温度)	
サラダ油	鍋底から3cm	浮いてから、かき混ぜながら20秒待ち、素早くキッチンペーパーに広げる。(やけど注意)	
柚子	1個	② 千切り柚子皮を16本程度作り、砂糖aをまぶす。	
砂糖a	小さじ1/2	残りの皮は全ておろす。	
砂糖b	20g	③ フライパンでマシュマロを弱火で溶かし、少量の水(分量外)で溶いた食紅を混ぜる。	
マシュマロ	4個	砂糖b・①のもち米・②のおろし柚子皮を入れ、手早く混ぜる。	
食紅 黄色	適量	④ ③を4等分し、円盤型にする。	
		中心に②の千切り柚子皮をのせ、ぺたつかなくなるまでよく乾かす。	
●桜まん			
薄力粉	60g	① 桜の葉の塩漬を軽く水で流し、キッチンペーパーで水気を取る。	
砂糖	40g	② 薄力粉と砂糖を一緒にふるいにかける。	
炊いたもち米	20g	③ 食紅を少量の水(分量外)で溶く。	
水	適量	④ もち米をすりこ木などを用いてよく潰し、餅になるまでつく。	
食紅 赤色	適量	②・③をすべて加え、しっかり混ぜる。	
こしあん	30g	⑤ 弱火のフライパンで生地をだ円形に2枚焼く。	
桜の葉塩漬	2枚	⑥ ⑤でこしあんをはさみ、①の桜の葉を巻く。	