



# 子どもたちが体験の二年を研究発表 調理した米粉料理の試食も！

西尾市立ハツ面小学校



もともと、米作り体験をしてきた子どもたち。この夏、研究発表の練習をした。発表後は子どもたちが作った米粉料理「こめこスープ」と「ハツ面シノミほろほろクッキー」を、そして体験で収穫したお米で作ったおにぎりが先生らに手渡されました。

このこめこスープは、米粉を水で洗って、水3カップ、長ねぎ1本、バター小さじ2、コンソメ2こ、こめこ大さじ4、牛にゅう2カップ、しお小さじ3分の2、こしょう少々でつくり方

①こめこに牛にゅうをいれ、ませます。  
②フライパンにバターをたし、みじんざりした長ねぎをいためます。長ねぎは、色をそえるためです。ほうれんそうでも、パセリでも、なんでもOKです。  
③なべに、水とコンソメをいれて火にかけ、ふつとさせます。  
④③のなべに、①②をいれ、しお、こしょうであじつけします。  
⑤かんだんで、おいしいスープのできあがりです。

ハツ面シノミほろほろクッキー(4人分)  
バター50グラム さとう30グラム 米粉70グラムです。

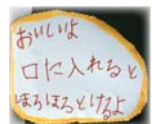
つくり方  
①まず、常温じゃうおんでとかしたバターを白くなるまであわだてます。  
②さとうを3かいにわけていれます。  
③パニラエッセンスを3てき入れてあわだてます。  
④米粉をいれて、きじがまとまるようにこねます。  
⑤やつおもてでとったしいのみをミキサーでこまかくしてからいれます。  
⑥20こくらいの小さいだんこの形にしてオープンでやきます。  
170度で15分です。

記事：東海農政局消費生活課

ことや、一生懸命発表の練習をしたのがよくわかりました。発表後は子どもたちが作った米粉料理「こめこスープ」と「ハツ面シノミほろほろクッキー」を、そして体験で収穫したお米で作ったおにぎりが先生らに手渡されました。

こめこスープ(4人分)  
水3カップ 長ねぎ1本  
バター小さじ2 コンソメ2こ  
こめこ大さじ4 牛にゅう2カップ  
しお小さじ3分の2  
こしょう少々

つくもの たのしいな



## 参加募集中

### 椋山女学園大学学生による みんなで楽しく☆米粉DEクリスマス!!

椋山女学園大学×デザインの間×東海農政局



椋山女学園大学生活科学部管理栄養学科の学生が、国産米粉の消費拡大を目指す東海農政局の取り組みに賛同し、米粉から作っためん「米粉めん」を使って、学生ならではの新しい発想でクリスマスパーティー向けのレシピを開発しました。

米粉から作った「米粉めん」は、日本の農業を元気にするため、また食料自給率UPのため、今、注目されている食材です。今回はレシピ開発した学生自らが、皆さまに米粉の魅力を伝えたいです！

レシピを開発するにあたり米粉や米粉めんについて学んだ研究成果を聞いていただき、その後、学生と共に調理をしていただきます。米粉めんについて知りたい方や学生の取り組みを応援していただける方のご応募をお待ちしております！

- 日時 平成22年12月17日(金) 10時30分～13時30分 ※集合は開始15分前まで。
- 内容 学生による米粉・米粉めんについてのご紹介(約30分)
- 最新のIHクッキングヒーターを使って調理して頂き、その後ご試食となります。(メニュー)
- ★クリスマスグラタン★パリパリサラダ★米粉のクルミブラウニー
- ※メニューは予告なく変更させていただく場合がございます。
- ※お料理のお持ち帰りはご遠慮いただいておりますのでご了承ください。
- 開催場所 e-生活情報センター「デザインの間」名古屋千種区星が丘元町15番74号
- 募集定員 20名様(1〜4名様でお申し込み下さい)
- ※他のグループの方と一緒に体験となる場合がございますのでご了承ください。
- 推奨対象年齢：高校生以上
- 参加費 1人あたり300円
- イベント参加の際に必要なもの エプロン、三角巾(ハンダナ)、ハンドタオル、筆記用具
- 応募方法 e-生活情報センター「デザインの間」ホームページ(左記)の専用フォームよりご応募下さい。
- http://heart-bridge.jp/design\_no\_na/event/detail/485
- 応募締切 平成22年11月27日(土)
- 当選発表 厳正なる抽選の上、応募締切後、2〜3日のうちに当選者の方にのみ、デザインの間事務局より、メールにてご連絡させていただきます。連絡がない場合は、残念ながら落選となります。
- なお、キャンセルが出た場合は、都度、お電話にて繰り上げ当選のご連絡をいたします。電話が繋がらなかった場合、繰り上げ当選を取り消させていただきます。
- お問い合わせ先 e-生活情報センター「デザインの間」TEL052-880-6911
- ※休館日(月曜日、12月29日〜1月3日)を除く10〜19時
- ※電話でのお申し込みはご遠慮下さい。