

タイトル	青じそ入りもちもちつくねドッグ		
チーム名	チーム☆TNZ		
学校名	東海学園大学		
参加者名	手塚 柚希	荒畑 萌々香	小川 蓮
いいともあいち会員名	株式会社名給		
コラボした食品・食材	長芋、れんこん、豆腐、青じそピューレ、照り焼きのタレ		

コラボの理由

株式会社名給は、学校給食、病院、高齢者福祉施設、事業所、外食産業などの食品卸を中心として各施設の給食運営に幅広く参入されている企業です。給食を取り巻く時代のニーズを捉え、各施設からの要望に応えるべく食品調達、新商品の開発及び販売を通して人々の食を陰から支えています。将来、管理栄養士として特定給食施設において患者、利用者の栄養改善に寄与する食事提供のためには、料理の知識だけでなく使用する食品についての知識を深めることはとても重要なことです。また、給食を支える冷凍食品、半調理加工品など様々な商品が開発され、そのような食品を料理に上手に活用するための商品知識や、トレンドを取り入れた商品など最新の商品情報を把握する必要があります。今回のコラボを通して、学生達は市場に出回っている商品知識を深めることが出来、株式会社名給様は学生が考える様々な献立にどのような商品の組み合わせが良いかという提案が出来るという利点がコラボの理由となります。

「持続可能な食」のポイント

農林水産省より「持続可能な食を支える食育の推進」として①食と環境の調和、②農林水産業や農山漁村を支える多様な食品との繋がりの深化、③日本の伝統的な和食文化の保護・継承があげられています。

今回の応募において、①の食と環境の調和をテーマとして、将来の日本を支える育ち盛りの子どもを対象とし、愛知県産品の積極的な利用、食品ロスの削減を考慮して料理を考案しました。

積極的に愛知県産の食品を利用しました。子供の成長を考慮した栄養量の確保、食べ残しが無い美味しい食事、食品の無駄のない利用を主眼に献立作成を行いました。

本料理のポイントとして

- ①育ち盛りの子どもが大好きなホットドッグの応用編として、子供の日頃の食生活で不足しがちな「食物繊維」の多い食材(ひじき、れんこん、枝豆)、「ミネラル」の多い食材(ひじき)を使用するなど栄養面に考慮しました。
- ②この料理1品で、主食・主菜・副菜として栄養バランスが良くボリュームのある献立としました。
- ③つくねバーグは、作りおきして冷凍しておけばすぐにおやつとして調理出来て、子どもの好きなホットドッグなので美味しく、栄養バランスの整った献立です。
- ④名給様の食材を使用することで、下処理で出る廃棄分のロスが削減でき、調理工程も簡単です。

完成品の写真



材料（2人分）

芽ひじき 14g
 すりおろし長芋 30g (名給様商品)
 むき枝豆 12g
 ◎れんこんみじん切り 16g
 シーチキン 60g
 プチ豆腐 20g (名給様商品)
 ◎青じそピューレ 6g (名給様商品)
 にんじん みじん切り 12g
 片栗粉 14g
 塩 1g
 照り焼きのタレ 30g (名給様商品)
 コッペパン 2本
 ◎レタス 20g

A

作り方

- ①ひじきを水で戻し、水気を切っておく。
すりおろし長芋(冷凍)は、水につけて解凍しておく。
むき枝豆は、熱湯にさっとくぐらせる。
れんこんみじん切りは、解凍しておく。
シーチキンは、缶から出しておく。
プチ豆腐も解凍しておく。
- ②ボウルに①とAを入れて混ぜ合わせる
- ③②を丸く成形し、180℃で10分間スチームコンベクションオープンで焼く
- ④③にてりやきのタレを塗る
- ⑤コッペパンに切り込みを入れてレタスを挟み、④を挟む
- ⑥好みで、マヨネーズをかけても美味しい。

※愛知県産の食材には◎をつけてください

2人分の材料費 417 円