

優秀賞

令和5年度学校給食レシピコンテスト レシピ

学校名	おいらせ町立 木ノ下中学校	第2学年
氏名	倉持 涼太さん	
料理名	ごぼうのブラマンジェ	

レシピ	【材料】(4人分)		【作り方】
	食品名	分量(g)	
レ シ ピ	A クリアガー5A	9	① ごぼうは薄切りにし、酢水でアク抜きしてから水気を切っておく。 ② 200ccの牛乳で①を柔らかくなるまで煮る。 ③ ②をミキサーにかけ、ごぼうが見えなくなるまですりつぶす。 ④ Aをビニール袋に入れ、よく混ぜ合わせる。 ⑤ 鍋に③と残りの牛乳を入れ、泡だて器でかき混ぜながら、④を少しずつ加えていく。 ⑥ ⑤を中火にかけて、ヘラで鍋の底をすくうように静かにかき混ぜながら、鍋のフチがぶくぶくとなるまで(90℃)加熱する。 ⑦ 火を止め、バニラエッセンスを加え混ぜ、容器に流し入れ、冷やし固める。 ⑧ りんごにレモン汁、砂糖を入れ混ぜ、レンジで約12分加熱し、りんごソースを作る。
	砂糖	54	
	コーンスターチ	15	
	牛乳	450	
	ごぼう(薄切り)	10	
	酢	7.5	
	水	200	
	バニラエッセンス	50	
	りんご(皮むき角切り)	100	
	レモン汁	5	
砂糖	25		
			

【写真】



【ひとことメモ】

❖祖母がよく作ってくれるブラマンジェに青森の食材を入れて作ってみました。

❖アガーは常温でも固まるので大量調理に向いています。

※この用紙に記入された個人情報は、この企画以外の目的には使用いたしません。

◎このレシピ及び写真は、応募用紙を基に再現したものです。