

<p>【作品名】 とろ〜りミルクのみそピー春巻き</p>	<p>わき けんすけ 氏名 脇 健輔</p>																																																
<p>【材料】（4人分） <u>牛乳 200 ml</u></p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">ピーナッツ</td> <td style="width: 10%;">60 g</td> <td style="width: 25%;">牛乳</td> <td style="width: 10%;">200 ml</td> <td style="width: 20%;">春巻きの皮</td> <td style="width: 10%;">8 枚</td> </tr> <tr> <td>ベーコン</td> <td>80 g</td> <td>小麦粉</td> <td>40 g</td> <td>レタス</td> <td>8 枚</td> </tr> <tr> <td>玉ねぎ</td> <td>1/2 個</td> <td>みそ</td> <td>50 g</td> <td>黒こしょう</td> <td>適量</td> </tr> <tr> <td>にんじん</td> <td>20 g</td> <td>酒</td> <td>6 ml</td> <td rowspan="2">B {小麦粉</td> <td>大さじ 1</td> </tr> <tr> <td>バター</td> <td>30 g</td> <td>はちみつ</td> <td>25 g</td> <td>水</td> <td>大さじ 1</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>油</td> <td>適量</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>レモン</td> <td>適量</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>パセリ</td> <td>適量</td> </tr> </table>		ピーナッツ	60 g	牛乳	200 ml	春巻きの皮	8 枚	ベーコン	80 g	小麦粉	40 g	レタス	8 枚	玉ねぎ	1/2 個	みそ	50 g	黒こしょう	適量	にんじん	20 g	酒	6 ml	B {小麦粉	大さじ 1	バター	30 g	はちみつ	25 g	水	大さじ 1					油	適量					レモン	適量					パセリ	適量
ピーナッツ	60 g	牛乳	200 ml	春巻きの皮	8 枚																																												
ベーコン	80 g	小麦粉	40 g	レタス	8 枚																																												
玉ねぎ	1/2 個	みそ	50 g	黒こしょう	適量																																												
にんじん	20 g	酒	6 ml	B {小麦粉	大さじ 1																																												
バター	30 g	はちみつ	25 g		水	大さじ 1																																											
				油	適量																																												
				レモン	適量																																												
				パセリ	適量																																												
<p>【作り方】</p> <ol style="list-style-type: none"> ① にんじん、玉ねぎ、ピーナッツをみじん切りにし、ベーコンは 1 cmの短冊切りにする。 ② フライパンにバターを入れ、①を炒める。小麦粉を加えて混ぜ、牛乳を数回に分けて入れる。みそ、酒、はちみつを加え、とろみがつくまで炒める。 ③ ②をバットに入れ冷ます。 ④ レタスで③を包み、こしょうを振って春巻きの皮で巻く。巻き終わりを水溶き小麦粉でのり付けする。同様にして春巻きを 8 本作り、強火でサッと揚げ焼きにする。 ⑤ 皿に盛り、レモンとパセリを添える。 																																																	
<p>【ポイント】</p> <p>千葉県郷土料理であるみそピーナッツと牛乳でご飯のおかずになる料理を考えました。みそクリームになっているので、牛乳が苦手な人でも食べやすくなっています。ピーナッツの刻み方に変化を持たせることや、レタスで巻くことがポイントです。高校ではオリジナルみそを作り、近隣住民に販売もしており、活用できる牛乳料理を考えました。</p>																																																	