

校長先生も絶賛!! 「ミルク坦々春雨」 呉高の学食で限定販売!



呉市立呉高等学校(越智博司校長)は、平成24年度の牛乳・乳製品利用料理コンクールの広島県代表作品、中国地区大会で優秀賞に輝いた「ミルク坦々春雨」(同校3年生 町田唯さん考案)を学食メニューに加え、1月15日～31日の間、1日40食の限定販売をされました。

普段は学校関係者しか利用できない学食も、この期間だけは広く保護者や地域住民に公開され、牛乳料理の普及に協力頂きました。

中国地区1, 143点の応募の中から優秀賞に輝いた作品を「他の生徒や保護者の方々にも味わって欲しい」と、学校側から学食の業者へ依頼され、メニュー化が実現。しばしば売り切れる日もあるほどの盛況ぶりで、越智校長は、「生徒のアイデアが素晴らしい。味も大変美味しく、汁も最後まで飲める。私自身もリピーターで、自信を持っておすすめしている」と、太鼓判を押されていました。

この「ミルク坦々春雨」のレシピは、本誌11月号(No. 224)の32頁に掲載しており、広酪のホームページでも閲覧できますので、是非、作ってみてください。



第33回

ミルククッキングコンクール



優秀賞

豆板醤やラー油で辛いのですが、牛乳もたくさん使っているので、とてもマイルドになります。牛乳のくさみがなく、苦手な人でも食べられると思います。春雨は中華めんより重くなく、あっさり食べることができます。

この日のポイント



「ミルク坦々春雨」

町田 唯さん(高校生)



★材 料(4人分)

牛乳	1200ml	(肉みそ)	
(麺)		ひき肉	200g
春雨(乾)	140g	みそ・豆板醤・酒	適量
(スープ)		★みりん・生姜・ニンニク	適量
牛乳	1200ml	(トッピング)	
みそ	大さじ4	もやし	
めんつゆ	大さじ4	白ネギ	
豆板醤	大さじ1	コーン	
ぼま	大さじ2		
ラー油	小さじ1		
ごま油	小さじ2		

★作り方

[下ごしらえ]

もやしは茹でる。白ねぎは白髪ねぎにする。ごまはすっておく。

[肉みそを作る]

フライパンに油をひいて生姜・ニンニクを炒めて、ひき肉・調味料★を入れて炒める。

[スープ・麺(春雨)]

- ①鍋に牛乳を入れ少し温めてみそ・めんつゆを入れる。
- ②春雨を入れる。
- ③ラー油と豆板醤を入れ、ごまを入れる。

[トッピング]

肉みそを真ん中にたっぷりおき、周りにもやし、コーン、白髪ねぎを盛りつける。