

第4回「わたしの伊豆ベジ地満コンテスト」入賞作品

<p>金 賞</p>		<p>変わり卵焼きミルフィーユ風</p> <ul style="list-style-type: none"> ・桜海老、ほうれん草、シイタケ、トマトを入れた卵液を順番に薄く、層になるように重ねて焼き、千切りにしたキャベツと人参を添える。
<p>銀 賞</p>		<p>トマトカップのパングラタン</p> <ul style="list-style-type: none"> ・トマトをくり抜き、食パンとモッツアレチーズを混ぜて詰め、オーブンで7分程度焼く。 ・皿に盛ってパセリソース（パセリ、アンチョビ、オリーブオイル、ニンニク）を添える。
<p>銅 賞</p>		<p>伊豆の森あわせ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・イズシカ肉でハンバーグを作り、大根の薄味煮、に山葵漬けを混ぜたクリームチーズを干し椎茸に詰めて焼いたもの、アスパラガス、ミニトマトなどの野菜を盛り合わせる。 ・シイタケの戻し汁を温め、塩昆布を加えてスープを添える。
<p>シイタケ 特別賞</p>		<p>たっぷりしいたけピザ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ピザ生地に戻した干し椎茸のスライスをたっぷりのせ、更に山葵の茎、ミニトマト、ベーコン、ピザ用チーズをのせて焼く。
<p>給食 メニュー 特別賞</p>		<p>豆腐の酢の物</p> <ul style="list-style-type: none"> ・きゅうり、玉葱をスライスして塩もみにし、細切りにして茹でて人参、輪切りの竹輪を豆腐の和え衣で和える。 ・和え衣は、さっと茹でて水切りし、粗くつぶした豆腐に、酢、マヨネーズ、すり胡麻等を混ぜる。
<p>山葵 特別賞</p>		<p>大人のレバ・コンサラダ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ゆがいたこんにゃく、醤油と味醂で煮たレバー、ごぼうと玉葱の蒸し煮を合わせ、すりおろした山葵とマヨネーズを加えて和える。 ・千切りの青じそをのせる。
<p>審査員 特別賞</p>		<p>しいたけコロコロ鹿肉餃子</p> <ul style="list-style-type: none"> ・イズシカ肉と豚肉の挽肉に茶葉を加え、キャベツ、ニラのみじん切りで種を作る。1cm 角に切った生椎茸を加え、皮に包んで焼く。