



# 大和芋の とろーりチーズ コロッケ



## 作り方

- ①タマネギを粗みじん切りにし、フライパンにサラダ油を入れ、タマネギを入れて透き通るまで炒めた後、合いびき肉を入れて色が変わるまで炒め、塩、こしょう、砂糖、しょうゆで味付けをし、ボウルにあげておく。
- ②やまと芋はさつと洗い、1本を4～5等分に切ってから耐熱容器にラップをして柔らかくなるまで加熱する。
- ③やまと芋を熱いうちに布巾にくるみながら皮を取り、①のボウルに入れてすりこぎなどで潰す。潰れたら牛乳を入れて全体が滑らかになるまで混ぜる。お好みでパセリやネギ、シソを入れる。
- ④真ん中にチーズを入れてお好みのコロッケの形に成形する。
- ⑤卵を溶いたところに小麦粉を入れて混ぜ、そこにコロッケをつけ、次にパン粉をつけて、160度の油できつね色になるまで揚げる。
- ⑥ピザソースや中濃ソースなどお好みのソースでいただきます。

## 材 料(1人分)

- やまと芋…………… 1/4本
- 合いびき肉…………… 50g
- タマネギ…………… 1/5個
- 牛乳…………… 大さじ1/2
- とろけるチーズ…………… 10g
- パン粉…………… ひとつかみ
- 小麦粉…………… 大さじ1/2
- 卵…………… 1/3
- しょうゆ…………… 大さじ1/2
- 砂糖…………… 大さじ1/2
- 塩…………… 少々
- こしょう…………… 少々
- (お好みで) パセリ、万能ネギなど

**一口メモ** 多古町名産のやまと芋を使ったコロッケ。しょうゆと砂糖で甘辛く味付けした合いびき肉と中にはとろけるチーズ。

## 千葉県誕生 150周年記念 『第3回多古米おかず選手権』 決勝大会YouTube生配信！



今年も多古米に合う“おかず”を決めるレシピコンテスト「多古米おかず選手権」を開催します。応募総数 221 品のアイデアにあふれるレシピの中から、10 作品が1次・2次審査を通過し、11月11日(土)、12日(日)に『大三川邸』で行われる決勝大会に進みました。

11日(土)は、一般審査員 100 人による審査が行われ、12日(日)には、本大会のスペシャルアンバサダーを務める、料理研究家で人気 YouTuber のリュウジさんをはじめとする特別審査員による審査を経て、最優秀作品、優秀作品を決定します。

12日(日)の様子は、多古町公式 YouTube チャンネルで生配信をします。下記 QR コードからご覧いただけますので、最優秀作品に輝く“おかず”はどのレシピになるのか、皆さんも予想しながら、ぜひご視聴ください！



昨年の「第2回多古米おかず選手権」決勝審査生放送の様子



決勝大会の生配信はこちらから

お問合せ ● 企画政策課地方創生推進係  
☎ 76-5417



おがわとうじ  
小川 統示さん  
久賀小3年



### 『おにごっこ』

「僕が鬼で、友達を追い掛けているところです。草と空の色や、筆遣いを工夫して描きました。腕を振って、スピードをあげて走っている様子が上手に描けたと思います」

さかぐち はるま  
坂口 遼真さん  
久賀小6年



### 『輝く亀』

「木と金属だけを使って亀を作りました。亀のしっぽを付けるのが難しかったけれど、アルミ箔と木の固定の仕方を工夫しました。他には、アルミ箔をくしゃくしゃにして、甲羅に模様も付けました」



いながき まゆ  
稲垣 茉優さん  
久賀小5年



### 『成長』

「私は、『成』と『長』の形などに気を付けて練習しました。『成』は裾広がりな形になるよう、一、四画目を意識し、『長』は縦長な字形で、私は一画目の長さを意識しました」

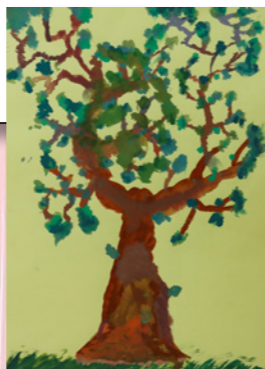


あさの ひかる  
浅野 光翔さん  
久賀小4年



### 『春の木』

「葉っぱの影ができるように中の葉の色を濃く描いてみました。木の色もいろいろ変えて描きました」



## 初登場！ おかず選手権給食

— 9月26日(火) —

第1回多古米おかず選手権で最優秀作品に輝いた「トンでしょうが」がこども園(4・5歳児)、町内各小中学校の給食で初めて提供されました。今回提供された「トンでしょうが」はジェリービーンズの豚肉と多古町産のショウガを使用しており、子どもたちが食べることを考慮して新ショウガを使用することで辛さを抑え、マイルドな味に仕上がっています。

子どもたちからは「100点満点でおいしい！」と声上がるなど大好評。笑顔もおいしさも100点満点のすてきな給食となりました。



**献立** ごはん、牛乳、おからコロッケ、トンでしょうが、大根とわかめのみそ汁、アップルシャーベット