

# 広報とよた (10月号) に

## 本校生徒の考えた料理が紹介されました！

生活情報科生徒が昨年、市長賞を受賞したレシピが紹介されました！



**地元の農産物を使った美味しいとよた！**  
料理をご紹介します

**美味しいとよた！**

梨入りハンバーグ

高校生考案レシピ

「とよたの農産物料理コンテスト高校生大会2015」で市長賞を受賞したレシピを紹介！

市内では上郷・猿投地区で生産され、年間約1,700トンの出荷されているナシ。7月下旬の早生品種「愛甘水」に始まり、12月中旬のジャンボ梨「愛宕」まで8品種出荷される。

**材料(6人分)**

■ ひき肉…600g*	■ タマネギ…1/2玉
■ ナシ…1玉	■ パン粉…30g*
■ 牛乳…70ミリℓ	■ 鶏卵…1個
■ 塩コショウ…少々	■ ナツメグ…少々
■ 油…5ミリℓ	
〈ソース〉	
■ ナシ…1玉	■ ボン酢…60ミリℓ

**作り方**

〈ハンバーグ〉

- 1 タマネギをみじん切りにして炒める。ナシもみじん切りにしておく。
- 2 ボールにひき肉と①、パン粉、牛乳、塩コショウ、ナツメグを加えてこね、一人前ずつ分けて形を整える。
- 3 フライパンに油をひいて最初は強火で焼き、焼き色が付いたら裏返し、蒸し焼きにする。
- 4 竹串で少し刺し、透明の肉汁が出たら皿に盛りつける。

〈ナシソース〉

- 1 ナシをすりおろし、ボン酢と合わせる。
- 2 食べる直前にハンバーグにソースをかけてできあがり。