まちだの野菜をまちだで食べる まちだすいとんを作ってみませんか?



町田市では、「まちだすいとん」の普及により、町田の地域の味としての伝承と町田産野菜の普 及啓発、並びに野菜摂取量の増加をめざしています。

小野路の農家さんが昔から食べていたすいとんを、保健所と地域活動栄養士会の栄養士が「まち だすいとん」として、レシピとしておこしました。小野路地域では、昔から小麦を栽培しており、 今でも少数ではありますが、収穫されています。

なお、「まちだすいとん」提供後、裏面の様式に必要事項を記入の上、町田市保健所保健予防課 まで提出をお願い申し上げます。

まちだすいとんの特徴

- ①季節の町田産野菜を使用します。ただし、ごぼうは味が 強いため使用しません。
- ②長ネギの緑色の部分まで無駄なく使い、よく炒めます。
- ③ すいとんは、中力粉(地粉)を使い、よくこねて、薄く引 っ張ってちぎった平たい形をしています。

※町田市内で栽培されている地粉が中力粉のため、中力粉を使用します。



長ネギ、豚肉、油揚げを使うのが基本のレシピです。

野菜は、季節の町田産野菜に変えてください。

まちだすいとんレシピ (おわんサイズ)<

- 〇材料 (4人分・おわんサイズ)
- ·中力粉(地粉) 80g
- ·水 40ml
- 豚肉薄切り 60g
- ・油揚げ 20g(約1枚)
- ·なす 100g(約 1/2 本)
- ·大根 60g
- ·人参 20g
- ・長ネギ 70g
- ・サラダ油 小さじ2
- •だし汁 800ml
- ・しょうゆ 大さじ2弱

〇栄養成分量(1人分) エネルギー 172kcal たんぱく質 7.5g 脂質 6.5g 炭水化物 20.3g 食塩相当量 1.4g

〇作り方

- ①中力粉(地粉)に水または湯を少しずつ加えてよくこねる。 こねたら表面が乾かないようにラップ等で覆って30分程ねかせる。
- ②なすは縦半分に切り、幅 1 cmの斜め切りにして水にさらす。
- ③大根と人参は短冊切りにする。 長ネギは幅 2cm の斜め切りにする。(緑色の部分も使用する)
- 4)豚肉を食べやすい大きさに切る。 油揚げは縦半分に切り、幅 1cmに切る。
- ⑤鍋に油を入れ熱し、豚肉、なす、長ネギを炒める。 なす、長ネギがしんなりし、カサが半分くらいになったら大根、人参を 加えてさらに炒める。
- ⑥なす、長ネギの形が崩れるまでよく炒めたら、 だし汁を入れてアクをとりながら具材に火が通るまで煮る。
- ⑦油揚げを加える。
- ⑧①を水につける。薄く引っ張ってちぎり (長さ5cm、幅3cm、厚さ1mmくらい)、鍋に加えくっつかないように、 時々混ぜながら煮る。
- ⑨すいとんに火が通ったら、しょうゆを入れて味を調える。

※だし汁は昆布とかつお節の混合だしを使用しています。

※ は調理のポイントです。

給食施設用

「まちだすいとん」実施報告書

給食等でまちだすいとんを作った際は、実施後、下記の様式に記入の上、FAX または郵送にて 町田市保健所保健予防課へ提出してください。

送り先 町田市保健所保健予防課保健栄養係 行 FAX: 050-3161-8634 郵送: 〒194-0021 町田市中町 2-13-3

施設名	
記入者氏名	
連絡先(電話番号)	
実施日	年 月 日
提供数	食
実施目的 *複数回答可	□町田の地域の味としての伝承□町田産野菜の普及啓発□野菜摂取量の増加
実施目標	例:町田産野菜をOg 使用する、野菜をOg 使用する
実施内容 *該当箇所に √ してください。	□レシピ通りに調理した□アレンジした→可能であればレシピを添付してください。
まちだすいとんの紹介 *該当箇所に ど してください。	□した □していない □□給食だより □施設内に掲示 □施設内で放送 □その他()
目標に対する評価	□達成できた □達成できなかった
* 該当箇所に ✔ してください。	理由(
感想やご意見	

※この報告書は、町田市の事業において使用するものです。その他の目的では使用いたしません。

【問い合わせ先】

町田市保健所 保健予防課 保健栄養係 〒194-0021 町田市中町 2-13-3

TEL 042-722-7996

FAX 050-3161-8634