

エローラコンサート情報

問合せ:田園ホール・エローラ(中央公民館) ☎992-1001-1321

東京ヴィヴァルディ合奏団特別演奏会「エローラの「四季」」Vol.16

■日時/5月19日(日)14:00開演(13:30開場)

■出演/東京ヴィヴァルディ合奏団 ゲスト 奥村 愛

■曲目/ヴィヴァルディ「四季」全曲 ほか

■費用/大人4,000円、高校生以下2,000円【全席指定】

※未就学児の入場はご遠慮ください。

■チケット発売日/エローラ友の会会員:3月16日(土)、一般の方:3月22日(金)

※発売初日は、どちらも【窓口販売】9:00~【電話予約】10:00~



©Wataru Nishida



学校給食とコラボ 特産品「まつぶし逸品」の糴ジャム

1月24日(木)に中学校2校、1月28日(月)に小学校3校の学校給食で、地元食材を活用し「食べる甘酒」として誕生した「糴ジャム」を使ったメニューが提供されました! 糴ジャムは町の特産品で、給食にはその糴ジャムを味噌と併せて豚肉にかけた料理が生徒・児童の皆さんに提供され、とても美味しいと好評でした! また、糴ジャムを使用したおすすめレシピがあるので紹介します!!



★ 鶏肉の糴味噌焼き ★



【作り方】

- 1 鶏もも肉は皮と身の間の黄色い脂をとり除き、皮にフォークなどで数箇所穴をあけ味をしみこみやすくする。
- 2 味噌と糴ジャムと酒を合わせ、鶏肉の両面に塗り、15分程度おく。
- 3 フライパンにオープンペーパーをしき鶏肉の皮の方から両面焼く。(ふたをして蒸し焼きにするとよい。)
- 4 お皿に焼けたお肉とお好みの付け合わせを盛り付けて完成!

★糴ジャム入りパンナコッタ ブルーベリーソース★



【作り方】

- 1 粉ゼラチンは分量の水の中にふり入れてふやかしておく。
- 2 生クリームと牛乳と糴ジャムを火にかけて、沸騰する前に火からおろし、①のゼラチンを入れて溶かす。
- 3 ②を氷水で囲い、とろみがつくまで冷やしてから器に流し入れ、冷蔵庫で冷やしかためる。
- 4 ブルーベリージャムに水を加えてやわらかくのばし、③にかけ、お好みでミントをかざって完成!

今回新たに紹介した糴ジャムを使ったメニューは、保健センターで開催された食生活改善推進員協議会において考案されたものです! 砂糖不使用で、糖度60度以上ある糴ジャムは、お砂糖の代わりに使用したり、お肉を漬けておくと糴の力で柔らかくすることができます。ぜひご家庭でお試しあれ!!

※糴ジャムの販売店舗等については町ホームページをご覧ください。