

◆2015 だいち交流会・江東会場 メニュー

2月28日 割烹着の会&消費者有志

| 料理名(調理者) | 材料(太字は参加生産者名・グループ名・社名) | アレルギー(左記材料名表記以外) |
|--|---|------------------|
| ゆで豚と茹で・蒸し野菜の ピーナツ酢味噌かけ (遠藤&片倉&西田&鈴木) | 豚肩ブロック肉(仙台黒豚会)／人参(さんぶ野菜ネットワーク・鈴木剛)／ 里芋(さんぶ野菜ネットワーク)／小松菜&煎り落花生(三里塚酵素の会) ／やさかの 白味噌(やさか共同農場)／りんご酢 | 小麦・大豆 |
| 彩り野菜のハム巻き (片倉) | 人参(さんぶ野菜ネットワーク・鈴木剛)／水菜(さんぶ野菜ネットワーク) ボンレスハムスライス(益子手作りハム工房:とん太ファミリー) | |
| 聖護院大根のカニあんかけ (吉野) | 聖護院大根(三里塚酵素の会)／紅ズワイカニ肉バラ身(福栄)／ヤマヒサの 薄口 しょうゆ(ヤマヒサ)／包丁いらすの鶏モモ薄切りコマ(まほろば)からとったスープ／お ふくろの塩／吉野葛／味の母 | 小麦・大豆 |
| フライドポテト(五十嵐) | 北海道のじゃがいも(早坂清彦)／なたねサラダ油(米澤製油)／おふくろの塩 | |
| セロリの葉のごま油炒め (吉野) | グリーンセロリの葉(天恵グループ)／今井の胡麻油(今井製油)／ヤマヒサの薄口 しょうゆ(ヤマヒサ)／ネパールブラックペッパー／大地を守る会の調理酒 | 小麦・大豆 |
| 大根の醤油漬(吉野) | 大根(三里塚酵素の会)／ヤマヒサの濃口しょうゆ(ヤマヒサ) やさかの有機タカノツメ(やさか共同農場) | 小麦・大豆 |
| キャベツの塩麹漬(吉野) | キャベツ(天恵グループ)／やさかの有機塩こうじ(やさか共同農場) | |
| 葉玉ねぎと鶏肉の 胡麻ごまサラダ (吉野) | 葉玉ねぎ(長崎有機農業研究会)／包丁いらすの鶏モモ薄切りコマ(まほろば)／白 いり胡麻(和田萬商店)／今井の胡麻油(今井製油)／ヤマヒサの濃口しょうゆ(ヤマ ヒサ)／大地を守る会の洗双糖／純米富士酢 | 小麦・大豆 |
| スティック野菜 & 胡麻ヨネーズ (片倉・鈴木・吉野) | 人参(さんぶ野菜ネットワーク・鈴木剛)／グリーンセロリ(天恵グループ)／ 麻ペースト(和田萬商店)／なたねサラダ油(米澤製油) 飼卵／純米富士酢／おふくろの塩／ネパールブラックペッパー | 白胡 平 |
| エテカレイー夜干し混ぜご飯 (遠藤&片倉) | エテカレイー夜干し(渡邊水産)／米(阿蘇のミルクィーQueen) 人参(さんぶ野菜ネットワーク・鈴木剛)／水菜(さんぶ野菜ネットワーク) りんご酢／大地を守る会の洗双糖／おふくろの塩 | |
| 鶏飯 (西田) | 鶏モモ肉唐揚げ用(まほろば:米沢郷牧場)／ヤマヒサの薄口しょうゆ(ヤマヒサ)／ 米(阿蘇のミルクィーQueen)／大地の調理酒 | 小麦・大豆 |
| 塩むすび(鈴木&渡邊) | 米(阿蘇のミルクィーQueen)／おふくろの塩 | |
| 芋ようかん(吉野) | さつま芋(三里塚酵素の会・堀越)／大地を守る会の洗双糖／レモン | |
| 干しイチジクのワイン漬 (富山) | ノヴァの干しいちじく／五ーワイン／ヨーグルト | |

* 献立は2月26日現在の予定です。

* 生産物の入荷状況によって、変更・欠品が生じる可能性があります。

* 落花生を使用した料理があります。その他食物アレルギーのある方は充分ご注意ください。