

# 私がすすめる地産地消

## ☆取り入れた地域の食材☆

家の畑のトマト

## ☆その食材を取り入れた理由☆

家のトマトが甘くておいしかったからです。

## ☆メニュー☆

トマトのレアチーズケーキ

## ☆分量・作り方☆

<b>【土台】</b> ビスケット 100g、バター60g ***** ① ビスケットをビニール袋に入れ麺棒などで碎き、そこへ溶かしたバターを加えて混ぜる。 ② ①のビスケットを型に敷き詰め、使う直前まで冷蔵庫で冷やす。	↓したクリームチーズと生クリーム、砂糖、バニラエッセンスを入れ混ぜる。 ⑤ ④のミキサーから適量を容器に取り、ゼラチンを混ぜ、沸騰直前まで温めて煮溶かす。 ⑥ ⑤のゼラチン液を④のミキサーに入れ混ぜる。型に流し、冷蔵庫で冷やし固める。
<b>【レアチーズ】</b> トマト 150g クリームチーズ 200g 生クリーム 200g、砂糖 80g バニラエッセンス適量 ゼラチン 10g ***** ③ トマトはヘタを取りミキサーで混ぜる。 ④ トマトの入ったミキサーにレンジで柔らかく	<b>【トマトジュレ】</b> トマト 150g 水 (トマト+水で 300ml) はちみつ大 2、レモン汁小 1 ゼラチン 10g ***** ⑦ トマトの皮、種を取り除き、粗みじん切りにする。 ⑧ 鍋にみじん切りにした



- ↓トマトと水、はちみつ、レモン汁、ゼラチンを入れ、煮立ったら火を止め、粗熱が取れるまで放置する。  
⑨ 固まったレアチーズの上に⑧を入れ、冷蔵庫で冷やし固める。  
⑩ 盛りつけ

## ☆課題をやって感じたこと・考えたこと☆

ケーキの食感を良くするために、トマトの皮や種を丁寧に取り除きました。また、トマトの皮をむくときは、フードの授業で習った湯むきという方法を使って皮を取り除きました。湯むきによって時間短縮できたのが良かったです。形がでこぼこになってしまったのが残念でしたが、一番上のトマトジュレの色がとてもキレイに作れたことがうれしかったです。

## ☆おうちの人から一言☆

<記入者> 母

トマトの風味がレアチーズとよく合っていました。濃厚でとてもおいしかったです。