

# 私がすすめる地産地消

## 取り入れた地域の食材

しいたけ

### その食材を取り入れた理由

関川村の特産品といえばしいたけだと思ったから。

### メニュー

しいたけのツナマヨ焼き

### 分量・作り方

- ・しいたけ
- ・ツナ缶
- ・チーズ
- ・マヨネーズ

\*\*\*\*\*

1. しいたけの軸を切りおとす。
2. かさの部分にツナマヨを入れる。
3. チーズをのせる。
4. オーブントースターで10分焼く。



## 課題をやって感じたこと・考えたこと

この課題をきっかけに地域の食材について考えることができました。  
また、めったにしない料理をして、作ってくれていることに改めて感謝の気持ちを感じました。普段食べているものの中にどれだけ地元の食材が使われているのかを、これから少し意識しながらごはんを食べたいと思います。

## おうちの人から一言

<記入者> 母

しいたけの他にもたくさんの地域の食材があるので、いろいろな食材知って食べてみたいと思います。