

私がすすめる地産地消

☆取り入れた地域の食材☆

村上茶

☆その食材を取り入れた理由☆

授業で村上茶について習ったから

☆メニュー☆

村上茶のマドレーヌ

～茶葉をまるごと。米粉で代用OK。～

☆分量・作り方☆

無塩バター70g

A 卵1個 B薄力粉70g
グラニュー糖50g ベーキングパウダー小1
はちみつ大1 村上煎茶・抹茶小1
牛乳大1強

- ①焦がし、バターを作る
 - ②Aを混ぜる
 - ③②にふるったBを入れ、混ぜ合わせる
 - ④③に①を3回に分けて加えて混ぜる
 - ⑤生地④を冷蔵庫で1時間以上冷やす
 - ⑥180℃オーブンで20分焼く
- *米粉100%の場合は、牛乳を10%程度増やすとよい



☆課題をやって感じたこと・考えたこと☆

授業でお茶について学び、お茶の薬効に興味を持ちました。私の祖母は毎日必ずお茶を飲んでいますが、祖母が毎日元気でいられるのはお茶を飲む習慣も関係しているのかな、と思いました。このマドレーヌは本来抹茶だけですが、村上の煎茶を代用して作ってみました。作っている時もよい香りがしました。

☆おうちの人から一言☆

マドレーヌにお茶が入ったのも、お茶の香りがして美味しいものですね。体にもよいと思います。

<記入者> ○をつけて下さい。父 ・ 母 ・ ○祖母 ・ 祖父 その他 ()