

閉会式式典弁当	材料	分量	作り方
①ビワマスのタルタルソース (日野菜漬け入り)	ビワマス 片栗粉 揚げ油 千切りキャベツ 10g タルタルソース 10g  (既製品)	30g 2g 適量 10g 10g	1. ビワマスに片栗粉をまぶして、170~180°Cの油で揚げる 2. 揚げたビワマスにキャベツを添え、タルタルソースをかける
②赤蒟蒻とれんこんのきんぴら	赤蒟蒻 れんこん 枝豆（むき身） 5g サラダ油 酒 砂糖 みりん しょうゆ	10g 15g 5g 少量 30g 0.5g 2ml 30g	1. 赤蒟蒻は細切り、れんこんは薄切りにする 2. 調味料をあわせておく 3. サラダ油を熱し、れんこん、赤蒟蒻、枝豆を中火で炒め、調味料を加えて汁気がなくなるまで炒め煮にする
③しょいめし	米 人参 ごぼう 油揚げ だし汁 しょうゆ みりん 酒	約25g 3 g 3 g 2g 20ml 3ml 3ml 2ml	1. 米は洗っておく 2. 人参、ごぼう、油揚げは、細かく切っておく 3. 調味料を混ぜ合わせる 4. 米に調味料を注ぎ入れ、具材をのせて炊飯する
④えび豆  (既製品)	えび豆	15g	
⑤ちらし寿司	米 水 米酢 砂糖 塩 錦糸卵 紅生姜・山菜	約28g 約35ml 2ml 0.5g 0.2g 10g 適量	1. ご飯にすし酢をあわせ、すし飯を作る 2. 卵約1/3個分に塩と砂糖を少々加え、フライパンで薄焼きにして、細く切り、錦糸卵を作る 3. すし飯の上に、錦糸卵と紅生姜・山菜をのせる
⑥小鮎の南蛮漬け	小鮎 片栗粉 揚げ油 酢 しょうゆ みりん 砂糖 だし汁	15g 1g 適量 10ml 3ml 3ml 1 g 5ml	1. 容器に南蛮酢の材料を全て入れ混ぜ合わせておく 2. 小鮎に薄く片栗粉をまぶし、170~180°Cの油で揚げ、熱いうちに南蛮酢に漬ける
⑦ごはん 約70g	米 水 黒ゴマ	約28g 約35ml 適量	
⑧近江牛じゅんじゅん	近江牛 結び糸蒟蒻 焼き豆腐 牛脂	30g 1個 30g 少量	1. 割り下の材料を混ぜ合わせておく 2. 鍋を中火で熱し、牛脂（またはサラダ油）を溶かし、近江牛を入れ、片面をサッと焼く。肉の色が変わったら取り出してください。

しょうゆ	10ml	3. 肉を取り出した鍋に、結び糸蒟蒻、焼き豆腐を入れ、割り下を回しかけ中火で煮る。煮立ってたら弱火にし、具材に味が染み込むように5~7分ほど煮る。
みりん	10ml	
酒	10ml	
砂糖	5 g	4. 具材に味が染み込んだら、牛肉を鍋に戻し入れ、全体が温まったら火を止める。
だし汁	15ml	
⑨和菓子	たねや饅頭	1個