

きゅうしょくつうしん

2月 4日(火)



- 茶めし
- 新橋お多幸のおでん
- 白菜の胡麻和え
- ぽんかん
- 牛乳

1～6年生

今日は港区の商店街コラボ給食です。新橋駅の近くにある「お多幸」というお店の「おでん」を紹介します。お多幸は昔から続く小料理屋さんです。中でもおでんはとても人気があり、遠くからわざわざ食べに来る人も多く、最近は缶詰になって売られています。そんなお多幸のおでんの味に少しでも近づけるように柿野社長、職人の坪井さん・三芳さんがお多幸のおでんを作る時のポイントを教えてくださいました。ホームページにレシピを載せておきますのでお家でもチャレンジしてみてください。鶏団子には山椒の粉が入っていて少し大人の味です。きょうもよくかんであじわっていただきましょう。



新橋お多幸監修 レシピ

献立名/食品名	1人分 単位	6人分 単位	作り方
【新橋お多幸 おでん】			
水	160.00 g	1.00 L	①大根は5cm厚に切り、包丁で厚め(2~3mmくらい)に皮をむく。
だし昆布	1.00 g	10.00 g	
削り節(だし)	4.00 g	20.00 g	米のとぎ汁を入れてゆで、くしがすっと刺さるまで茹で、20分間湯止めし、しっかり冷やす。
減塩醤油(50%)	18.00 g	110.00 g	
三温糖	7.20 g	40.00 g	②酢と塩(分量外)を入れてゆで卵を作る。(固ゆでにする)
酒	9.00 g	50.00 g	
鶏卵 給食ではSサイズ使用	1.00 個	6.00 個	冷水にとり殻をむく。
大根	50.00 g	350.00 g	
がんもどき	1.00 個	6.00 個	③鶏ひき肉に調味料を入れてよく練り、最後にでん粉をまぜる。
鶏ひき肉	30.00 g	180.00 g	
水	4.00 g	24.00 g	1個50gくらいで丸めて、水をはった鍋に入れて火にかける。こまめにあくを取る。
醤油	0.17 g	1.00 g	
酒	0.17 g	1.00 g	※このゆで汁は使うので捨てない!
しょうが	0.17 g	1.00 g	
さんしょう	0.01 g	お好みで	④削り節・昆布でだしを取る。
でん粉	3.00 g	2.00 g	
鶏団子のゆで汁	16.50 g	100.00 g	⑤③のゆで汁と④と醤油と三温糖・酒を合わせて、①②③を入れて炊く。沸騰後、30分たったらがんもどきを入れる。1時間くらい炊く。こまめにあくを取る。
			※煮詰まった時ように和だしはとっておく。

- ・大根は「下茹で」「湯止め」「しっかり冷やす」をすることで、短時間でも味が染み込みます。
- ・大根の皮は捨てずに、きんぴらや干して切干大根などに使いましょう。
- ・だし昆布は干切りにして、ゴマ油と炒めてご飯のお供に。または佃煮にしてもいいですね。

まだまだ食べられます！ぜひご家庭で工夫してください。

店 名：新橋お多幸（新橋赤レンガ通り発展会加盟店）

所 在 地：港区新橋3-7-9 川辺ビル地下1階

電話番号：03-3503-6865

U R L：<https://www.shinbashi-otakou.com/>