

「おもてなし料理コンテスト」

学校給食で活用された応募レシピ

H23. 6. 8(水) 郡上市白鳥学校給食センター

おかずの部

作品名	古地鶏の味噌焼き(21年度コンテスト最優秀賞)
応募者氏名	足立 充弘(あだち みつひろ) 岐阜グランドホテル
県産食材	奥美濃古地鶏、飛騨味噌、岐阜しめじ



◆使用材料 4人分

材 料 名	数 量	材 料 名	数 量
奥美濃古地鶏	480g	粉山椒	少々
岐阜しめじ	20g	砂糖	200g
舞茸	20g	みりん	90cc
エリンギ	40g	酒	40cc
飛騨味噌	500g	塩	少々
サラダほうれん草	4枚	ごま油	少々
にんじん	80g		

◆作り方

- ①味噌、砂糖、みりん、酒、粉山椒とごま油を混ぜて、漬け味噌を作る。
- ②古地鶏をそうじし、皮と身を分け、身に軽く包丁を入れ、軽く塩をふる。
- ③バットに味噌を引くが-ゼを乗せ、肉を並べる。が-ゼを引いて味噌を乗せ、40分間置く。
- ④茸をばらし、焼いたらボールに入れ、塩、ごま油、味噌で味をつける。
- ⑤鳥をオーブンで網にのせて焼き、焼き上がったら1口サイズに切る。
- ⑥にんじんはボイルし、サラダほうれん草は水洗いをする。
- ⑦焼いた茸の上に⑤の身、カリカリに焼いた皮、⑥のサラダほうれん草、にんじんをのせる。