

はじめに

小山市は「水と緑と大地」の豊かな自然とやる気のある人々の高い技術をもった農家のおかげで、全国に誇れる多彩な農畜産物が生産されています。

本市では、地域の生産者と消費者が「顔が見える関係」を通して安全・安心な食材を確保する取り組みとして、また地域農業と関連産業を活性化する有効な手段として「地産地消・食育」を積極的に推進しています。

地産地消・食育の推進拠点である道の駅思川を中心に、ライフステージに応じた料理教室や食育イベントを開催したり、学校給食では毎月18日の「オールおやま食材利用の日」をはじめ、おやま和牛やはとむぎなどの小山市が誇る農畜産物を積極的に取り入れるなど、「地産地消・食育」の普及に努めてきました。

このたび、これまでの活動の成果を「地産地消まるごと小山レシピ集」としてまとめました。「食」は、私たちの生活にとって最も身近で、生命と健康を支えるかけがえのないものです。地元で生産された新鮮な食材を利用して、豊かな生活を過ごすために是非、お役立てください。

小山市地産地消・食育推進協議会会長 小山市長 大久保 寿夫

目次

* 地産地消について 2

* 小山産たっぷりメニュー *

・ 豚肉のソテー きこり風	おとん	3
・ ごぼうの牛肉巻き	おやま和牛	ごぼう 3
・ 野菜たっぷりカレーそば	おとん	なす 4
・ 鶏肉と野菜の和風スープ煮	じゃがいも	こまつな 4
・ トマトの冷たいスープ	トマト	5
・ ほうれんそうのピーナツ和え	ほうれんそう	5
・ かぶの甘酢漬	かぶ	6
・ かんぴょうの酢醤油漬	かんぴょう	6
・なたね油ドレッシングのサラダ	なたね油	7
・ 玉ねぎのまるごとスープ煮	たまねぎ	7
・ いちごのミルクゼリー	いちご	8
・ 梨のゆず風味ゼリー	なし	8

* 学校給食小山産人気メニュー *

・ はとむぎ雑炊	はとむぎ	9
・ おやま和牛の花うどん	おやま和牛	小山うどん 9

* 米粉をつかったメニュー * ※レシピの米粉は栃木県産の洋菓子用米粉を使用しています。

・ かんぴょう入り 簡単米粉グラタン	かんぴょう	10
・ 米粉でもちもちニラチヂミ	にら	10
・ 野菜の塩味米粉ケーキ	じゃがいも	ブロッコリー 11
・ 小松菜の米粉蒸しケーキ	こまつな	11
・ りんごの米粉ケーキ	12
・ 米粉フォンダンショコラ	12

* 直売所マップ 13

* 農産物マップ 14