



# Katsurou kitchen

6月22日(土)に第2回目のレストランを行いました。たくさんのお客様に御来店いただき、ありがとうございました。

## 昨年の料理の全国大会で考案したワンプレート

島根県主催の『食の縁結び甲子園』という料理の全国大会に3年連続出場し、3年間準優勝という結果をいただきました。

高校生の地産地消アイデア料理で、地域を元気にすることをテーマとした大会です。毎年100チーム以上の応募があり、全国各ブロックの代表が10チーム選ばれます。本校は関東ブロック代表として選出されました。

- ・東京都の特産品を調べる
- ・東京都や地域の課題を探求し、解決の方策を検討する
- ・現場や関係者を訪問し、見学やインタビュー、体験をする
- ・解決につながるテーマに沿ったメニューを考案する
- ・器を選び、購入する
- ・レポートを作成し応募、予選を通過したら、本戦ではプレゼンテーションと料理提供を制限時間内に行う

主体的な活動の中で、健聴者を含め様々な方と出会い、競い合い、交流し、視野が広がりました。今年も新たな挑戦がはじまっています。



東京都立葛飾ろう学校  
(元気アップ!東京)

大会では青色のお皿を使い、テーブルコーディネートも工夫しました。

### 和風ガパオライス

タイのガパオを和風の味付けにアレンジしています。大会では朝食設定だったので、鶏肉でそぼろを作りました。今回はランチなので豚ひき肉を使用し、椎茸、長葱と炒めています。特産の小松菜入りです。葱は千寿葱が特産です。ごま油に付けた長葱を添えました。卵は塩を振ってあります。

### 付け合わせ

＜小松菜とかぶの浅漬け＞

かぶの葉が新鮮でしたらかぶの茎が良いと思いますが、今回は特産の小松菜を使っています。小松菜は大きく育ったものは人気がないそうですが、実は冬場の大きなものにうま味があります。

＜キャロットラペ・さつまいものレモン煮＞

キャロットラペはハーブソルトで仕上げています。カルダモン、セロリシード、オレガノなどをオリジナルブレンドしました。さつまいものレモン煮は煮崩れない様に注意しました。

### サラダ&クリスピーチキン

大会では島根のマスカットと東京のエディブルフラワーのマリーゴールドを使ったサラダを作りました。島根のマスカットが時期でないもので、今回は紫キャベツ、甘みのある紫玉ねぎのサラダに、ささみを使った唐揚げを付けました。ナッツのドレッシングがよく合います。唐揚げの衣は、プレーンのコーンフレークです。

### みるく餅

片栗粉やタピオカ粉で作るみるく餅をココナッツや練乳を加えアレンジし、マンゴーソースをかけました。エディブルフラワーは東京清瀬市の横山園芸さんで作られています。



今月のフラワーアレンジメントはひまわりの花を 2 種類使い、思い思いにアレンジしました。  
ひまわりを縦に重ねたり、生徒の個性が出た作品になりました。

次回のレストランは

# 7月20日（土）ポークソテーセット

よろしくお祈いします！！