

【あいちサラダめし】 @一宮市役所食堂 Ver.



■ポイント■

地元産の「ネギ」がトッピングされた肉みそが、ちょっと辛みのある甘味でご飯が進みます。10種類を超える季節の野菜が彩りを添え、それぞれの食感も楽しめます。食材には積極的に地元農産物を使用し、なかでも「浮野のたまご」は広く知られており、一宮市の食ブランドに認定されています。

●材料

- ・ ご飯・・・うどん（夏はころうどん）などで転用可
- ・ レタス
- ・ サニーレタス
- ・ グリーンリーフ
- ・ キュウリ
- ・ ニンジン
- ・ パプリカ（赤、黄）
- ・ ブロッコリー
- ・ プチトマト
- ・ オクラ
- ◎長ネギ
- ◎たまご
- ・ 肉みそ
- ・ マヨネーズ

○肉みその材料

- ・ とりひき肉
- ・ 長ネギ
- ・ ショウガ
- ・ 豆板醤
- ・ 赤みそ
- ・ 砂糖
- ・ 酒
- ・ みりん

☆あいちサラダめし基準

- ①肉みそ ○
- ②野菜でかさまし ○
- ③たまご ○
- ④マヨネーズ・ドレッシング ○



**おいしい野菜たっぷりです。
ぜひご賞味ください。**

市役所食堂「サンライズ」
シェフ 岸 和男 さん

●地元食材の紹介

*浮野のたまご：一宮市千秋町にある浮野養鶏の新鮮・安全・美味を極めたたまご。卵黄の盛り上がりとおレンジ色が素晴らしく、濃厚な味わいがヤミつきに。

*いちのみやのネギ：一宮市内で多く作られている「ネギ」は、甘くて食味が良く、白い部分が長いことが特徴で、様々な料理の名脇役として重宝されています。「サラダめし」では、肉味噌の具とトッピングに使っています。