

RECIPE CONTEST

おまえざきレシピコンテスト受賞作品

13/30作品

わくわく夢咲牛生春巻き

小中学生の部 優秀賞レシピ

考案者 河原崎 永久 さん



食のまち御前崎

コンテストテーマ 朝食(令和3年度) 野菜(令和4年度) ▶減塩(令和5年度)



使用している特産品：遠州夢咲牛、トマト、茶、カツオ

材料（2人分）

遠州夢咲牛切り落とし…80g	酒……………大さじ 1
ライスペーパー…4 枚	◆粉茶……………小さじ 1/2
トマト……………1/2玉	◆めんつゆ…大さじ 2
レタス……………1 枚	◆酢……………大さじ 1
キュウリ……………1/2本	◆いりごま……………3 g
はるさめ……………15g	◆カツオ節……………3 g

お酢を使うことで
味にメリハリをもたせつつ
減塩効果も期待できます♪

作り方

- 1 はるさめは茹でて適当な大きさに切る。トマト、キュウリ、レタスを巻きやすい大きさに切る。
- 2 鍋に湯を沸かし、酒を入れて夢咲牛を茹でる。
- 3 ライスペーパーをぬるま湯で戻し、具材を巻く。
- 4 3の生春巻きを食べやすい大きさに切る。
- 5 ◆のつけダレの具をよく混ぜる。

照 会 健康づくり課 ☎0537-1123

ENVIROMENT

ECOタネ

学ばって、おもしろい！

GX と暮らしの関係



バックナンバー



GXとは？

御前崎市で実施されているサステナブルな事例とは？

市では、マイボトルを利用し、ペットボトルなどの使い捨てプラスチックの利用を減らすことで、海洋ごみの削減やゼロカーボンシティの実現に向けた取り組みを実施しています。

昨年度には、株式会社ハイマウントと協定を締結し、同社が扱うブランド「ナルゲンボトル」の「御前崎オリジナルボトル」を作成しました。

このマイボトルは「つなぐ、つながる、つなげる」をキャッチフレーズに作られ、売上金のうち4%が御前崎の海を守る活動へ寄付されるサステナブルな取り組みになっています。

海岸清掃などの活動に参加できなくても、マイボトルを使うことで、環境保護に貢献することができます。

販売場所

道の駅風のマルシェ御前崎、観光物産会館なぶら館、海鮮なぶら市場、イタリアンジェラート・マーレ、御前崎渚の交番



照 会 GX推進課 ☎0537-1134