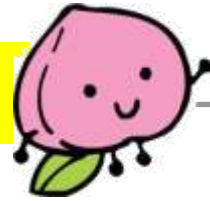


ふくやまの農林水産物を利用した地産地消メニュー

桃のグラタン



材料（4人分）

もも 120g
レモン汁 少々
バター 適量
砂糖 大さじ4
小麦粉 小さじ4
卵 1個
牛乳 10ml
生クリーム 40g

エネルギー	124kcal
たんぱく質	2.3g
脂質	6.2g
食塩相当量	0.1g

今回の食材は…**桃（もも）**です！

「地産地消」とは、地域の食材をその地域で消費する（食べる）ことです。地域の農業や伝統的な食文化、豊かな自然環境を守り、継承することにつながります。



作り方

- ① ココット型またはグラタン皿に、薄くバターをぬる。
- ② ももは皮と種を取り除いて食べやすい大きさに切り、レモン汁をかけて①の型の中に入れる。
- ③ ボウルに砂糖、ふるいにかけた小麦粉を入れて混ぜ合わせ、ときほぐした卵を加えてダマがなくなるまでよく混ぜる。
- ④ 室温にもどした牛乳、生クリームを合わせ、③の中に少しずつ加えて混ぜ合わせる。さらに、バニラエッセンスをふり入れる。
- ⑤ ④をこして②に流し入れ、180度のオーブンで18～20分焼く。

熱いうちに食べても、冷やして食べてもおいしいです♪



☆☆桃について☆☆

暑い夏が始まるころから旬を迎え、甘くジューシーな夏の果物の代表です。ももは雨が少ない年ほど美味しくしあがり、福山は全国でも雨の少ない地域なので、特に神辺町産のももはととても美味しく人気があります。

生食の場合は、冷やしすぎると甘みが落ちてしまうので、

今回使用した

桃



の産地は…

神辺町

