

教えてマッタマン!

～第13回 おもち食べきり大作戦～

問合先 環境課ごみ減量推進係 ☎0562-92-1113



マッタピンク: みなさん、あけましておめでとうございます。今年最初の「教えてマッタマン!」は、リメイク料理の達人であるマッタピンクから、おもちのおいしい食べ方を紹介します。

太郎 君: 来てくれたんだね、マッタピンク! この時期は買ったたりもらったりして、たくさんのおもちを持って余している家も多いよね。

マッタマン: それではマッタピンク、おもちのおいしい食べ方の紹介をお願いします!

～おもちの食べ方いろいろ～

- 1** おもちをベーコンで巻いてチーズをのせ、トースターで焼く
→ コーヒーにもよく合い、朝食にぴったりです
- 2** 揚げたおもちにだし汁と大根おろしをかける
→ お酒のおつまみにもなります
- 3** 電子レンジで加熱したおもちで肉みそを包み、ギョーザ風に
→ たまにはおもちギョーザも良いですよ
- 4** あんこと一緒にチョコレートをおもちに包む
→ 絶品スイーツに!

他にも、シチューに入れたりマカロニのようにおもちを切ってミートソースに絡めたりしてもおいしいです。もちろん、オーソドックスなお雑煮も忘れずに!

※参考 農林水産省 広報誌「aff」 2017年12月号

マッタピンク: おもちは相性の良い食材がたくさんあるので、いろいろと試してみてください。

2019年もごみの減量に

太郎 君: 朝ごはんにおもちを食べると、仕事や勉強の効率が上がるって聞いたことがあるし、これからの受験シーズンには最適な食材だね。

マッタマン: 注意点として、冬の朝は口がスムーズに動かないこともあるから、喉に詰まらせることがないように気をつけましょう!

マッタピンク: おもちを食品ロスにしないためにも、おいしいひと工夫をぜひ、よろしくお願いします。



ご協力をお願いします。