

(所沢市×西武所沢店) 所沢野菜PRイベント開催報告 ～口(こう)福(ふく)招来! 所沢野菜で恵方巻き～

市内で採れた野菜を「所沢野菜」と定めブランド化し市内外へPRを行い、消費拡大を図るため、2月3日(日曜)、埼玉県と包括的提携協定を締結している西武所沢店のほか各種団体の協力により、所沢野菜PRイベントを開催しました。

開会セレモニーでは、藤本市長や西武所沢店釣流店長らが所沢野菜を使った「地産地消恵方巻き」をおいしく頬ばりました。また、アンケート調査にご協力いただいた方に対して所沢野菜の無料配布を行ったほか、西武学園医学技術専門学校の生徒による地産地消レシピの試食とレシピカードの配布も行いました。



藤本市長(中央右)、西武所沢店 釣流店長(中央)、ワルツ所沢 志村社長(中央左)他、所沢野菜生産者の皆様

地産地消レシピをご紹介します!

今回は、所沢野菜PRイベントでも紹介した「ほうれん草カップケーキ&人参カップケーキ」のご紹介です!

ほうれん草カップケーキ& 人参カップケーキ

～材料～

- | | | | |
|-------------|--------|-----|------|
| ・ほうれん草 | 50g | ・人参 | 1本 |
| ・牛乳 | 各 60cc | ・卵 | 各 1個 |
| ・ホットケーキミックス | 各 100g | | |
| ・バニラエッセンス | 適量 | | |
| ・バター | 少量 | | |

西武学園医学技術専門学校 栄養士科
兼子 早紀さん 考案のレシピ

所沢の農産物：ほうれん草・人参



考案者コメント：人参やほうれん草を液状にして混ぜ込んであるので、野菜が嫌いな子どもでも食べることができると思います。

～作り方～

- ① ほうれん草・人参を小さく切り、それぞれ牛乳と一緒にミキサーにかける
- ② ①をボウルに移し、ホットケーキミックスを少しずつ入れて混ぜ合わせる
- ③ ②に卵とバニラエッセンスを入れさらに混ぜ合わせる
- ④ 容器にバターを塗り、②を流し入れる
- ⑤ 180℃の予熱無しオープンで約40分焼く
- ⑥ 竹串で刺して中身が付いてこなくなったら完成