

【伊勢崎市】 下植木ねぎのすき焼き／焼きまんじゅう

提供時期・地域

【下植木ねぎのすき焼き】平成29年頃～
【焼きまんじゅう】平成24年頃～ 伊勢崎市

解説

【下植木ねぎのすき焼き】

濃厚な甘味と旨味が味わえる下植木ねぎは、寛政10(1798)年に記された「伊勢崎風土記」にも登場しており、この頃にはすでに伊勢崎の織物とともに江戸にも伝えられたとされ、300年の歴史を誇る伊勢崎市の伝統野菜です。すき焼きで、下植木ねぎの甘味と旨味を味わってください。

【焼きまんじゅう】

小麦粉やもち米にどぶろくを加えて発酵させて作った、蒸したまんじゅうを竹串に刺して、甘いみそダレを塗って焼いて焦げ目をつけた群馬県の郷土料理です。焼きまんじゅうの産地は前橋市・伊勢崎市・桐生市・太田市・館林市が有名です。発祥・由来は諸説ありますが、歴史は江戸時代まで遡ります。伊勢崎市の忠治茶屋さんは、国定忠治にゆかりがあるそうです。学校給食では、赤みそと八丁みそを混ぜて焼きまんじゅう独特の濃くて甘じょっぱい味噌だれを再現しました。



材料 (分量g) 切り方

【下植木ねぎのすき焼き】

豚もも肉	30	うす切り
冷凍焼き豆腐	25	
しらたき	20	カット 湯がく
下植木ねぎ	15	斜め厚切り
はくさい	30	3cmカット
たまねぎ	20	厚めスライス
にんじん	10	いちょう切り
えのきたけ	10	カット
しいたけ	5	スライス
しょうゆ	8	
三温糖	3	
酒	2	
みりん	2	
だしの素	1	
油	1	

【焼きまんじゅう】

素まんじゅう	1
赤みそ	2
八丁みそ	2
三温糖	8
みりん	3
水	5

調理法

- ①油を熱し、豚肉をほぐしながら炒める。
- ②豚肉に火が通ったら、にんじん、たまねぎ、きのこの順に炒める。
- ③次に、焼き豆腐、しらたきを入れ煮る。
- ④焼き豆腐の温度が上がったら、調味料を加える。
- ⑤煮立ったらはくさいを入れてひと混ぜし、ねぎを加える。
- ⑥味を見て仕上げる。

- ①調味料を合わせて、火にかける。
- ②焦がさないように、ゆっくり丁寧にかき混ぜながらたれを作る。
- ③スチコンで、素まんじゅうを色よく焼く。
- ④焼けたまんじゅうに、たれをかける。

レプリカ作成日 令和 4 年 12 月 21 日

献立提供協力者 伊勢崎市第一学校給食共同調理場
佐藤敦子

レプリカ作成責任者 武井弘美 専門員