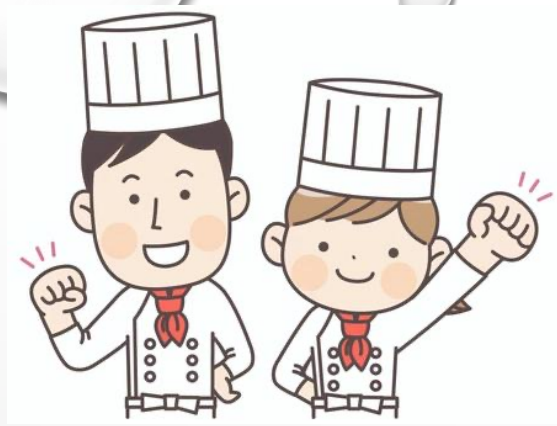


# 「家族で楽しむ幼児食」の提案

調理師コース2年　総勢25名

3～4名で構成する

全8グループでの取り組み

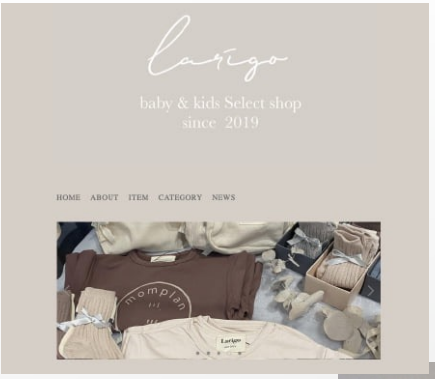
# NPO法人 こどもトリニティネット

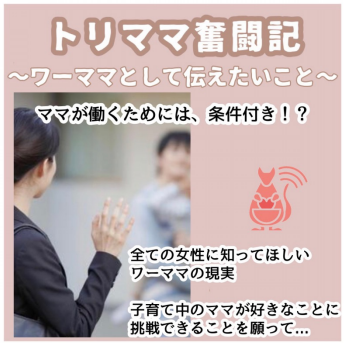
トリニティの
子育て支援事業と、パートナーシップ事業（ママ事業部）
を通じて、

この4つのナンバーにコミットしています！

*Our drastic changes.*

子育て世代の声と、女性の活躍を日本全国へ届け、
向上心に満ち溢れいきいきとした女性を増やすことで、
女性の価値向上を図ります。そして日本を元気にします！





# 課 題 内 容

- 家族で楽しむ幼児食

子どもにはペーストを作り、
そのペーストをスープにしたものが大人用になります

【企画の背景】

レトルト食品で時短調理する時に原材料や栄養面が気になり
罪悪感を多くのママが感じる時がある

【目的】

子育てママが少しでも楽に食事の準備ができるようにし、
負担を減らし時間を有効活用できるようにしたい

原材料、栄養面が分かり安心してレトルト食品を食卓に出したい

# 課 題 条 件

- 子どもと大人が一緒に

  安心して美味しく食べられる

- スープだけではなく、

  色んな料理にアレンジができる

- 購入時の安心感と特別感を持つことができる

- 岐阜県産の野菜を使用すること

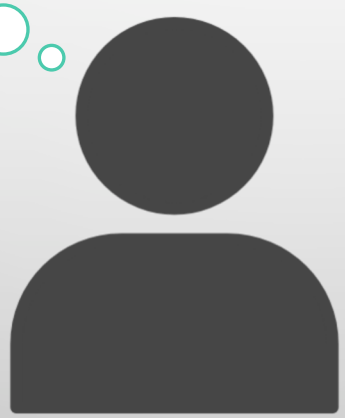
**販売イメージ**

**販 売 価 格　　６００円**
**原 価 率　　３０％以内**

# 考えることから

安心して
食べられるとは？

岐阜県産の
食材は？

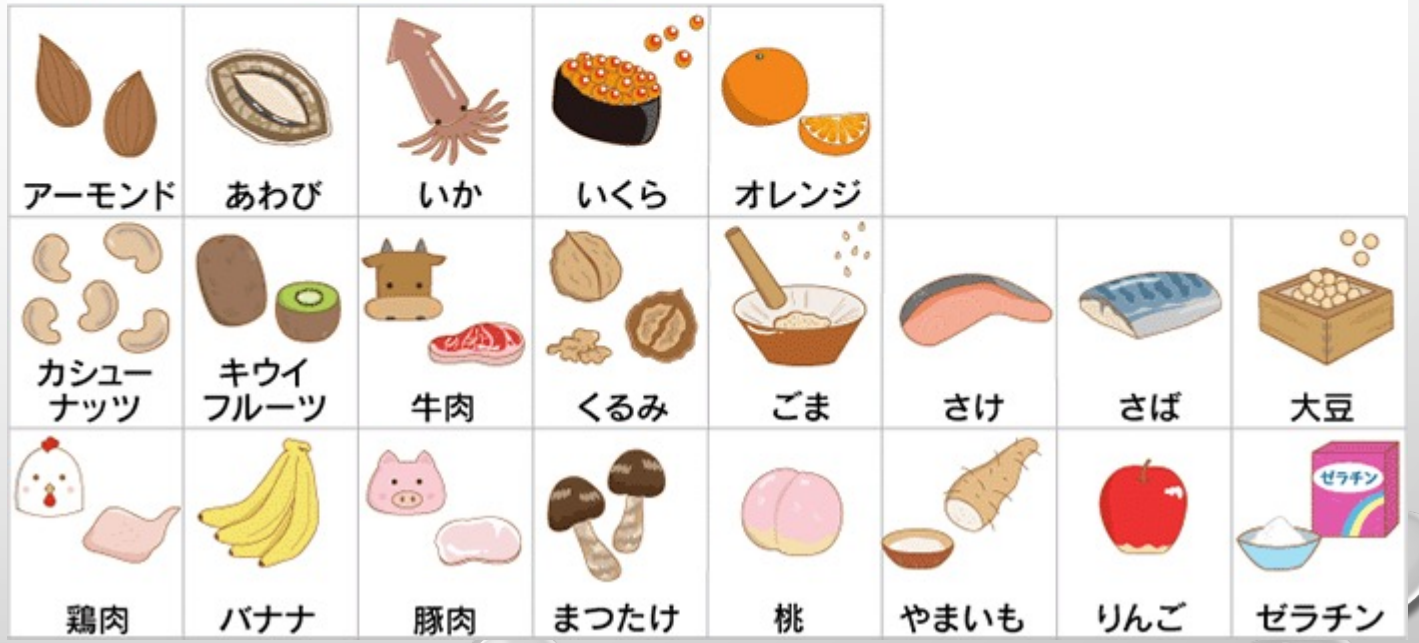


安心して
食べられるとは？

# アレルギー食材を
# 出来る限り使用しない

▼ 特定原材料 7品目 表示義務

▼ 特定原材料に準ずるもの 推奨21品目



岐阜県産の
食材は？

# 選んだ食材は

ほうれん草

梨

# 試作1回目

## 「ほうれん草と じゃがいものペースト」

**使用食材**
ほうれん草　じゃがいも　玉ねぎ　豆腐

大人用のスープにはチキンコンソメと豆乳を入れ、隠し味に白味噌をプラスする。

## 「梨のペースト」

**使用食材**　梨　玉ねぎ　豆腐

大人用のスープにはチキンコンソメと豆乳を入れる。

### 先生からの評価

・文句なしに美味しい
・商品として完成している
・手直しするなら、
　玉ねぎは丸ごとオーブンに入れると良い

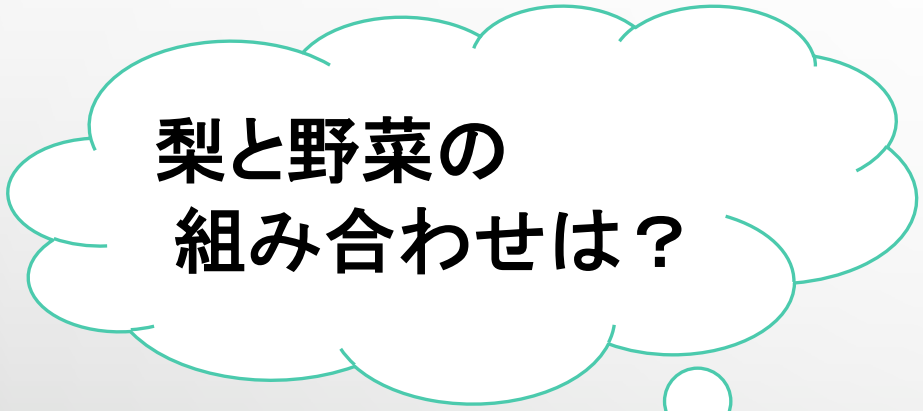
・ただ甘いだけ
・離水していて、
　食感が悪く、見栄えも悪い

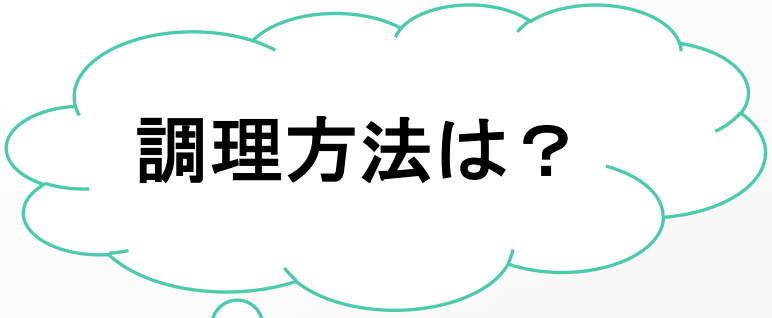
※離水とは
食材に含まれる水分が外に出てしまうこと

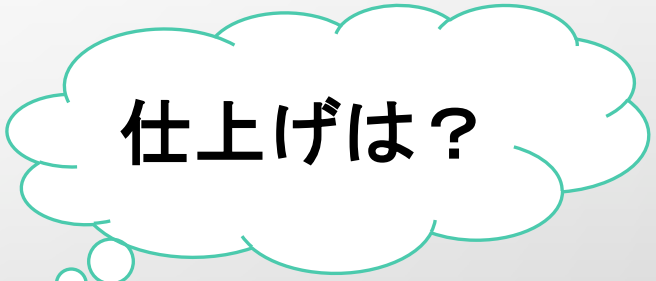
**最後に一言**

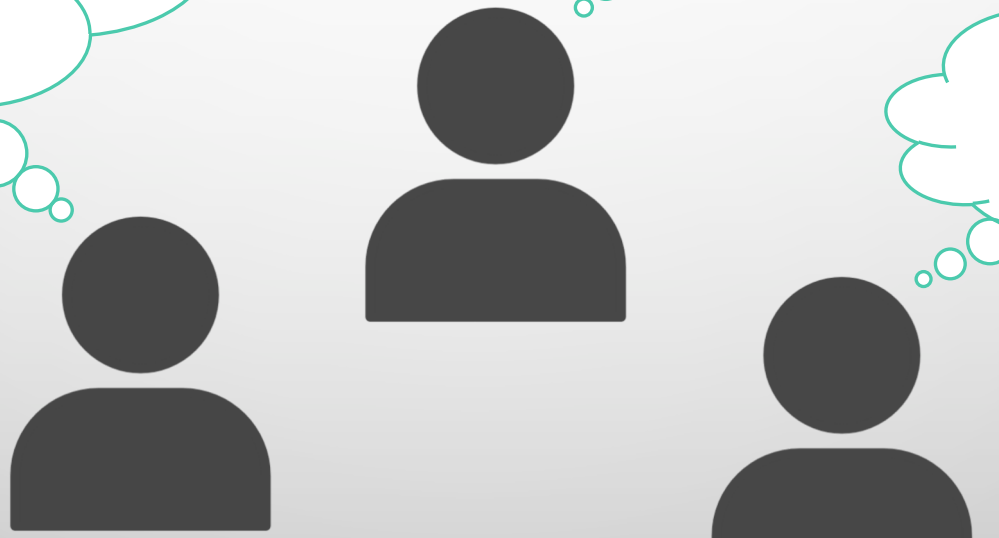
梨はまだまだ改良の余地あるけれど、目のつけどころはいいね。
ほうれん草の商品はありきたりだよ。と言われ・・・
「絶対に梨を使って完成させてみせる！」という火がつきました。

# 再度、考えることから

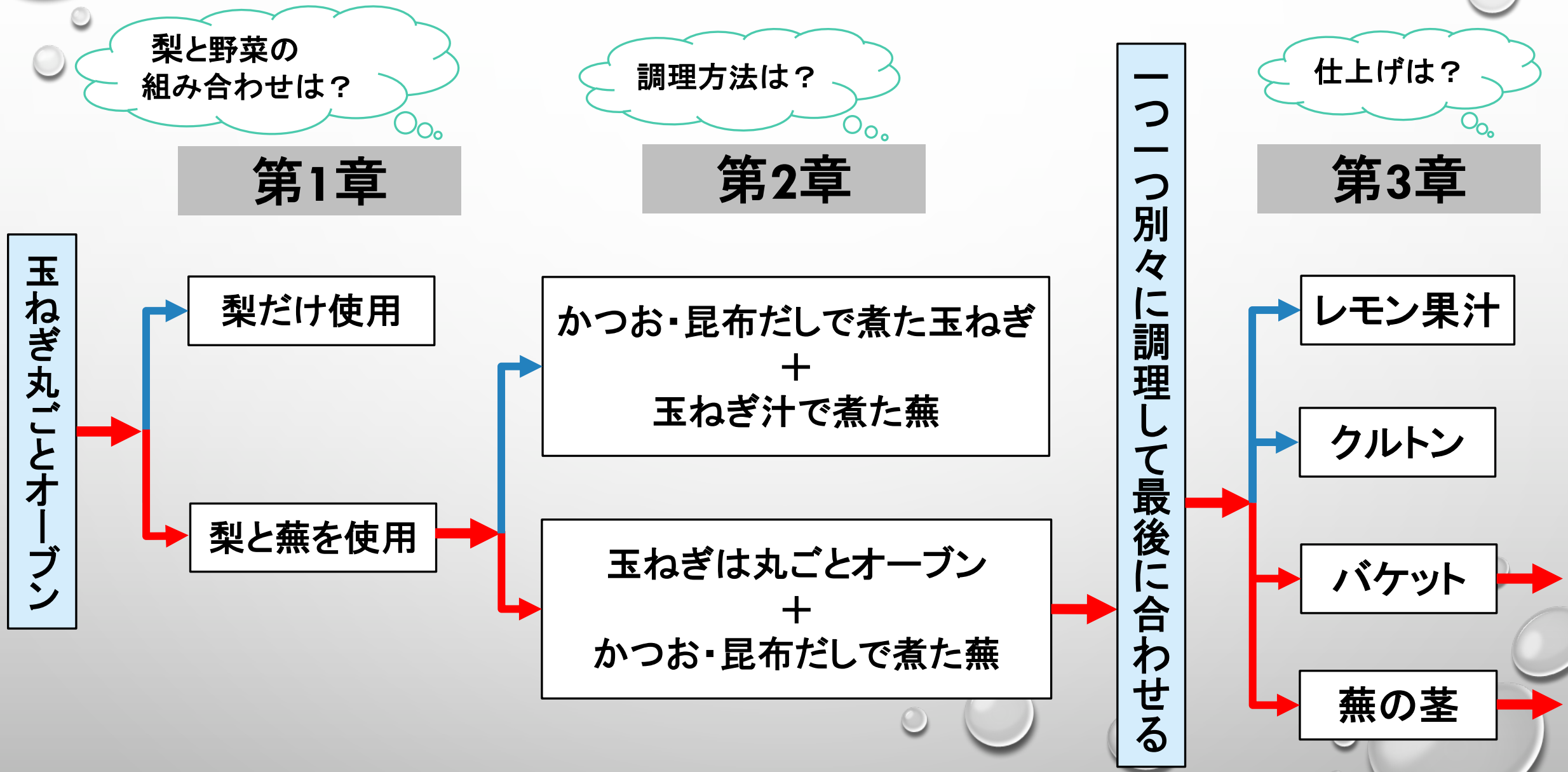


# 私 た ち の 挑 戦 ‼

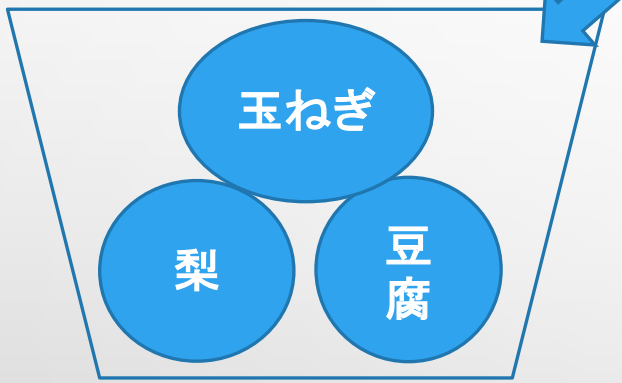

梨と野菜の
組み合わせは？
調理方法は？
仕上げは？
第1章
第2章
第3章
玉ねぎ丸ごとオーブン
梨だけ使用
梨と蕪を使用
かつお・昆布だしで煮た玉ねぎ
＋
玉ねぎ汁で煮た蕪
玉ねぎは丸ごとオーブン
＋
かつお・昆布だしで煮た蕪
一つ一つ別々に調理して最後に合わせる
レモン果汁
クルトン
バケット
蕪の茎

# 第1章　　梨と野菜の意外な組み合わせ

## 玉ねぎは丸ごとオーブンに入れる

【チャレンジ1】

梨を炒める

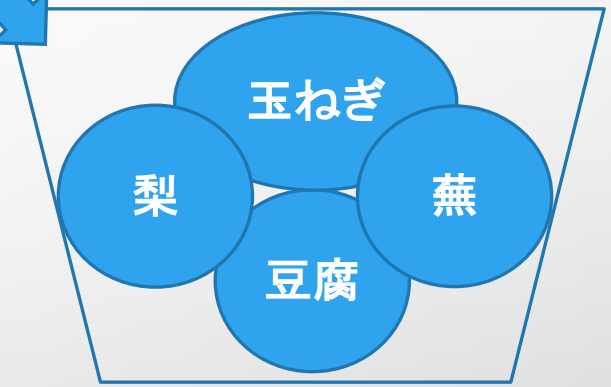


ミキサーにかけペースト状にする

結　果

【チャレンジ2】

蕪を炒め、
一緒に梨を炒める




✕ 梨のみの場合ただ甘いだけで、
玉ねぎの調理だけでは変わらない

○ 蕪・梨・玉ねぎでは旨味が出ない
→椎茸・かつお・昆布などの
だしを使うと良い

# 梨と蕪の相性はバツグン‼

×

## 梨

| 成　分 | 効　果 |
|---|---|
| カリウム | 余分な塩分を排出してむくみを取る |
| 果糖 | お肌をサビさせる糖化を予防 |
| フィシン | たんぱく質分解酵素で消化を促進 |
| アスパラギン酸 | 疲労回復、むくみ解消 |
| ペントザン | 美腸効果、脂肪を分解 |

## 蕪

| 成　分 | 効　果 |
|---|---|
| アミラーゼ | 胃腸を健康に保つ |
| 食物繊維 | 生活習慣病を予防する |
| ビタミンC | 美容効果、感染症予防 |
| 葉酸 | 蕪の葉に含まれる葉酸は、「造血のビタミン」とも呼ばれ、胎児の発育や乳幼児期、成長期の子供に特に必要な栄養素 |

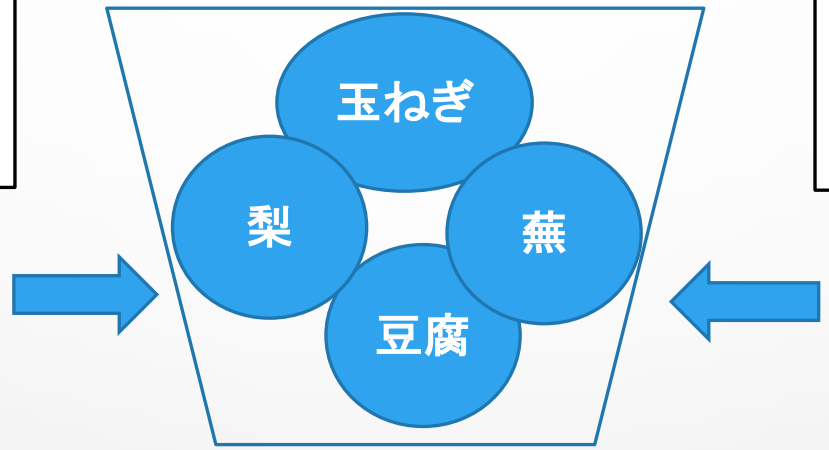
# 第2章　　旨味の研究

## 【チャレンジ3】

かつお･昆布だしで煮た玉ねぎ
＋
玉ねぎ汁で煮た蕪

## 【チャレンジ4】

玉ねぎは丸ごとオーブン
＋
かつお･昆布だしで煮た蕪




ミキサーにかけペースト状にする

**結　果**

✕ 玉ねぎと蕪を一緒に調理したことで、
蕪の嫌さが吸着している
→別々に調理する必要がある

○ 旨味は感じられたが
蕪の悪いところが若干残っている
→えぐみを消す努力をすること

# 第2章　　調理方法

| 食　材 | 調　理　方　法 |
| --- | --- |
| 梨 | 下処理をして、オリーブオイルでじっくり炒め、ミキサーにかける。 |
| 蕪 | 本体と葉を分け、本体はホイルに包みオーブンに入れる。<br>皮を外してスライスし、かつお昆布だしで煮きりミキサーにかける。 |
| 玉ねぎ | 丸ごとホイルで包み、オーブンに入れる。<br>皮と芯を外してこす。 |
| 豆腐 | しっかり水を切り、ミキサーにかける。 |

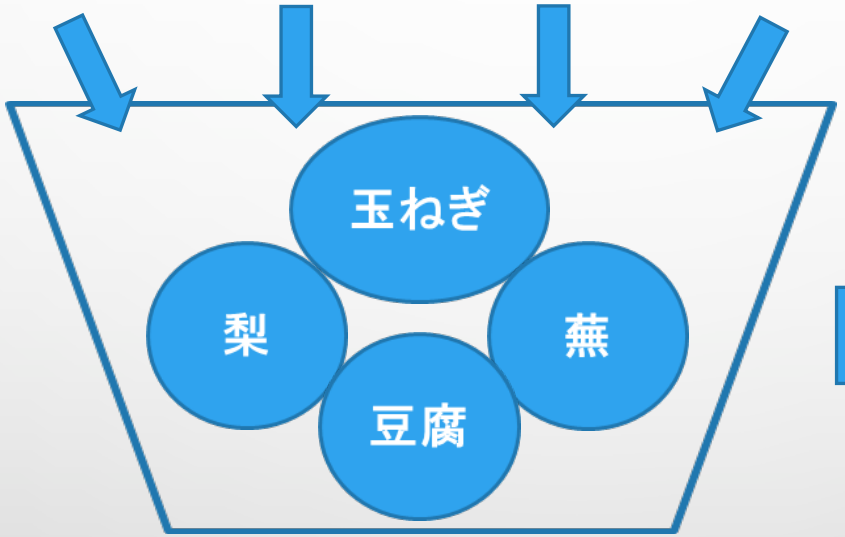
かつお・昆布だし

「グルタミン酸」という旨味成分が含まれています。

# 第3章　　仕上げ

## 一つ一つ別々に調理して最後に合わせる

ペースト状にする




◎ 完成

**結　果**

蕪のえぐみが消えた。
それぞれの食材が持つ本来の旨味が最大限に引き出せた。
塩などの味付けを一切しない、体に優しいペーストの完成！

# 第3章　　その他

| 食　　材 | 評　価 | 理　　由 |
| --- | --- | --- |
| レモン果汁 | ✕ | 味が崩れる |
| クルトン | ✕ | 時間の経過で食感が悪くなり、梨と合わない |
| バケット | ◎ | リッチ感が出て、演出効果あり |
| 蕪の茎 | ◎ | 小口切りで炒めたものはシャキシャキした食感で、栄養価があり食材の無駄にもならず大変良い |

# 本番当日

NPO法人
こどもトリニティネット
理事長　桐部 遥奈 様

## 【審査員】

石川農園
石川右木子 様

# 【商品パッケージ】

梨と蕪の
アブソリュート

10種の
野菜と果物の
スープ

Soupe de maïs aux poires

6か月
頃から
野菜に優しいペースト
離乳食

混ぜても おいしい
よくばり3色スープ

かぼちゃ
ペースト

赤い栄養
たっぷり ペースト

あんしょすぃ〜と

# 緊急事態発生!!

離水

ハンドブレンダー

最高の
仕上がり

# 完成「梨と蕪のアブソリュート」

## 「アブソリュート」とは

## 音楽用語で「絶対音感」

メイン食材に岐阜県産の梨と蕪を使用
特定原材料7品目完全排除

販売価格　600円
原　価　率　29.1％

## アレンジ

**パスタ**　ペーストを牛乳でのばし、卵とベーコンをプラスして
カルボナーラソース

**スープ**　チキンコンソメをプラスしてホット温まるスープ
※意外性があり、作り手の想いが伝わる
美味しいスープに仕上がります

# 結果発表

# 地域食農連携プロジェクト

## 食と農に関する多様な関係者が参加して地域の農林水産物を活用した持続的なローカルフードビジネスを創出

## LOCAL　FOOD　PROJECT

プロジェクトパートナー

㈱秋田屋本店　㈱恵那川上屋　㈱まんま農場　㈱阿部農園
石川農園　寺田農園　バローHD　㈱食農夢創　岐阜県食品科学研究所
十六銀行　OKB総研　ぎふあぐりチャレンジ支援センター

今年中
販売予定

## 伝えたいこと

- チャレンジ精神
- 諦めない心

# 最後に

『 考える事が料理を創ることである 』

ご清聴ありがとうございました。