

# 山口県 エシカルレシピコンテスト



## エシカルなPOINT

- 地産地消の食材を使用。
- 普段は捨ててしまう野菜の部分を使用。

Ethical  
Recipe

## 山口丸ごと春巻き

### 【作り方】

- 1 人参の皮を3cmくらいの長さの千切りにする。
- 2 キャベツの芯を千切りにする。
- 3 椎茸のかさを薄切りにする。
- 4 椎茸の軸を千切りにする。
- 5 糸こんにゃくを洗って水気を取り、2~3cmくらいに切る。
- 6 ボウルに豚ひき肉を入れ塩を加え、よく混ぜる。
- 7 6に1~5及び、材料①を加え、混ぜる。
- 8 7を春巻きの皮で包む。
- 9 8を油で揚げる。

### 材料(1人前)

春巻きの皮	2枚
豚ひき肉	50g
人参の皮	10g
錦の糸こんにゃく	10g
キャベツの芯	10g
軸付き椎茸	10g
塩	小さじ1/4
①鶏がらスープの素	適量
①酒	小さじ1/4
①醤油	小さじ1/4
①ごま油	小さじ1/2
揚げ油	適量

エシカル  
ツナガル  
山口県