

献立名 広島レモンのチーズパンナコッタ			
〈ひろしま給食メニュー認定基準〉		<ul style="list-style-type: none"> <li>・レモン果汁を使用する。</li> <li>・広島県産の食材を1品以上使用する。</li> </ul>	
材料	分量 4人分	切り方	作り方
ゼラチン	4g		① ゼラチンを水につけておく。 ② ボウルにクリームチーズと半量の砂糖を入れて潰しながら混ぜる。 ③ 残りの砂糖と牛乳を一緒に鍋に入れて温める。 ④ ③を②に少しづつ入れながら混ぜる。 ⑤ ④と生クリームを鍋に戻して、もう一回温めて、沸かしてから火を止める。 ⑥ ⑤にレモン果汁と①のゼラチン、バニラエッセンスを入れて混ぜる。 ⑦ 容器に入れて冷蔵庫(又は冷凍庫)で冷やす。
水	12cc		
クリームチーズ	60g		
砂糖	大さじ6と2/3		
牛乳	180cc		
生クリーム	110cc		
レモン果汁	小さじ2		
バニラエッセンス	少量		
			☆学校給食での活用 ・ゼラチンは冷やさないと固まらないので、常温でも固まりやすいパールアガーで代用してもよい。(パールアガーを代用する場合は、1.2～1.5g程度) ・レモン汁と砂糖、レモン果汁とはちみつ、レモンジャムと水などでレモンソースを作ってかけると彩りが良くなる。 ・クリームチーズを使用することが難しい場合は、広島レモンのパンナコッタでも可能とする。

※材料や分量などは各施設で調整し、学校給食に取り入れてください。