

# 第4回 食と農をキビリ隊

～レシピ調理発表会～

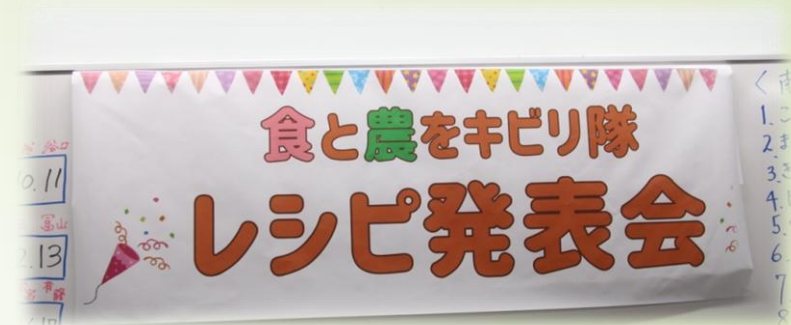
In南九州大学 2020/3/5

J A はまゆう青年部 \* 南九州大学



2

# まずは、調理の様子を見学① (JAはまゆう青年部9名)



## 調理の様子を見学②

どんな感じで作っ  
てるかな？！





# 調理作業① 学生のアイデア料理口

美味しくな~れ



## 調理作業②

みんなで協力して頑張ります！



# ～完成した19品～ 主食

みかんの食パン



きんかん肉巻きおにぎり





# 主菜

ピーマンの肉詰め



牛肉とごぼうのキッシュ



ごぼうと牛肉の土佐煮



# 主菜

8

日向夏のさわやか肉巻き



鶏肉のマーマレード煮



ごぼうつくね





# 主菜・副菜

9

ピーマンと鶏肉のナッツ炒め



金柑と大葉のなます

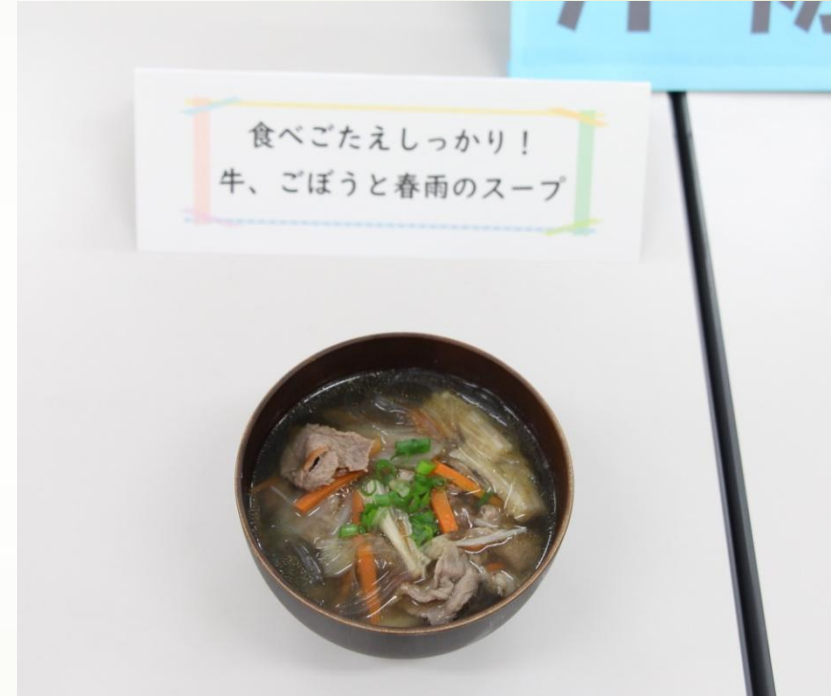


# 汁物

みかんのスパイシーホットパイ



食べごたえしっかり！  
牛、ごぼうと春雨スープ



# デザート

11

ごま入りごぼうクッキー



まるごと金柑大福



金柑ムース





# デザート

12

きんかんジェット



きんかんのレアチーズケーキ



# デザート

13

日向夏バームクーヘン



金柑ブラウニー



# 青年部自己紹介 T I M E





# 学生が作った19品 レシピ発表T I M E !

栄養価バランスを考え  
ました！



## 試食T I M E ①

美味しそう



みかんパン!



# 試食 T I M E ②

みんなで食べる  
と美味しい!





# お互いに感想を共有！

食材の可能性を知れた！



どれも美味しかった！  
来年度も頑張りましょう！





19

## ☆レシピ発表後の記念撮影☆

令和2年度の活動も頑張ります!!!