

にんじんパウダー

ぼくたちは、にんじんパウダーについて調べました。

にんじんパウダーは、にんじんを粉にしたものです。いろいろな食べ物に入れられます。パンやうどんにも入れられます。味は、少し苦いです。色は、オレンジ色です。でも食べ物に入れると味はしません。でもえいようは、たくさんとれます。

人参パウダーの食べ方

人参パウダーは、冷たいものや、スイーツに入れるとおいしく食べられます。

温かい物に交ぜても、あんまりおいしくありません。でも、温かい物にいれてもおいしい物もあります。

たとえば、キャロットケーキや、人参マフィンなどです。火を通すものは、おいしく食べられます。

むしパン

材料

・ホットケーキミックス1ふくろ・牛乳200cc・たまご1こ

・パウダー大さじ1

作り方

1材料をまぜる

2アルミに流しこむ

3フライパンに入れてむす



にんじんパウダーのえいよう

ビタミン、カロテン、カリウム、ビタミンA、ビタミンC

ニンジンには、アスコルビナーゼという、ビタミンCをこわすこうそが、入っています。カロテンは、油にとけてきゅうしゅうされるせいしつがあります。B-カロテンというものがあります。B-カロテンは、体の中でビタミンAに変わります。

人参を町内で製品にしたい！！

人参パウダーが作られたきっかけは、シンガポールで人参のすてる数を、少なくしたいなと思って人参パウダーが作られました。

「町内で製品にしたい。」という思いで、作られました。人参パウダーは、徳島県、愛媛県で生産されています。青じるの会社と、共同研究をしています。ほかの産地に負けないように、という思いで作られました。1パックににんじん3本分のえいようが入っています。藍住町のにんじんをみんなに食べてもらうために作られました。。

にんじんパウダー入りフルーチェ

材料・牛乳200cc・フルーチェのもと・にんじんパウダー



作り方

1ボウルにフルーチェ1ふくろを入れます。

2冷えた牛乳200mlをくわえます

3スプーンでとろりとするまで大きくまぜます。

4うつわにもりつけ、にんじんパウダーをふりかけます。

につくん



にんじんパウダー入りのたこやき

材料

・たこやきこ・にんじんパウダー・水・ウインナー・たまご・たこ・キャベツ・とろけるチーズ

1たこやきこ、にんじんパウダーと水とたまごをまぜる。

2ウインナーとたこをきる。キャベツみじん切り。

3たこやききにながしこんで、とろけるチーズを入れる。

4具を入れて、たこやきをつくる。