

イチオシ若桜メシ

「イチオシ若桜メシ」は毎月1回、25日前後に行う給食です。
 若桜町のイチオシ食材を味わってもらうことで、自分たちの住む若桜町の食材や、
 関わる人たちの思いを知り、「若桜町」の食材や人、町を大切に思う気持ちを育て
 ほしいと願っています。

1月のイチオシ若桜メシは25日(木)!

こだわりポークのお店 オンリーBoo ナチュラルポーク

「ナチュラルポーク」は、若桜町吉川の自然豊かな山奥の自家農場で育ったこだわりの豚肉で
 す。生産から販売まで責任と自信をもち、安心安全はもちろん真心のこもったおいしい豚肉です。
 今月はナチュラルポークの粗挽きミンチを使用して、ハンバーガー用のハンバーグを作ります。
 パンにはさんでハンバーガーにして食べましょう!

給食野菜グループ 白ねぎ さつまいも

いつも若桜学園の給食のために新鮮な旬の野菜を届けてくださいます。
 今月は白ねぎを使ってコーンスープを、さつまいもを使ってフライドポテトを
 作ります。

給食レシピ



白ねぎたっぷりコーンスープ

【材料(4人分)】

- ・白ねぎ……………100g(1本)
- ・にんじん……………50g(1/2本)
- ・バター……………10g
- ・小麦粉……………大さじ1
- ・牛乳……………200ml
- ・水……………100ml
- ・コーンクリーム缶…1缶(180g)
- ・塩、こしょう……………適量

【作り方】

- ①白ねぎは小口切り、にんじんはいちょう切りにする。
- ②鍋にバターを入れて熱し、①を炒め、小麦粉を振り入れて混ぜ合わせる。
- ③牛乳と水を入れてふたをし、中火で約10分煮る。
- ④コーンクリーム缶を加えてひと煮立ちさせ、塩、こしょうで味を調える。

