

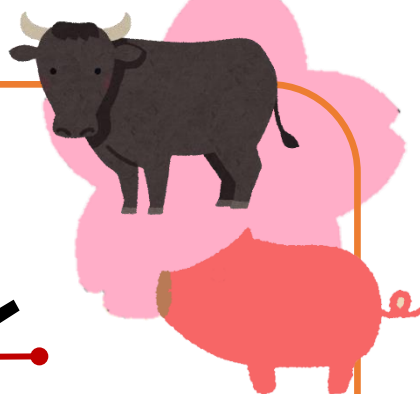
イチオシ若桜メシ

「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。

2月のイチオシ若桜メシは22日(木)!

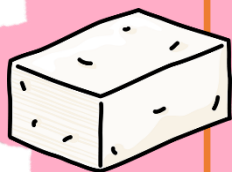
わかさちょうよしかわ おおたに **鳥取和牛ミンチ肉**

てつく こうぼう **つくしんぼベーコン**



わかさちょうさん にく とうき みず めぐ しぜんかんきょう せいさんしゃ かたがた しいうほう
 若桜町産のお肉は、きれいな空気や水などの恵まれた自然環境と、生産者の方々の飼育方法の
 工夫や愛情、衛生管理の徹底などの努力により、優れた肉質になっています。
 せいさんしゃ かたがた い もの いのち かんしゃ こんげつ
 生産者の方や、生き物の命に感謝して、今月もおしくいただきます。

あじこうぼう **味工房 とうふ**



とっとりけんさん だいず しよう てつく だいず あじ とうふ
 鳥取県産の大豆を使用して手作りされた、大豆の味がしっかり味わたる豆腐です。
 こんげつ とうふ つか とうふ くわ
 今月は、豆腐を使ってチーズケーキを作ります。豆腐を加えることでしっとりとして、
 た かてい つく
 あっさり食べられるチーズケーキ、ご家庭でもぜひ作ってみてください。

給食レシピ

とうふの チーズケーキ



材料 (直径8cm紙カップ8個分)

- ・豆腐……………100g
- ・クリームチーズ…100g
- ・砂糖……………60g
- ・卵……………50g
- ・生クリーム…………50g
- ・小麦粉……………20g
- ・レモン汁……………小さじ1
- ・ビスケット……………8枚

作り方

- ①オーブンは170度に予熱する。
- ②豆腐をパックから出し、水を捨ててボウルに入れ、泡だて器で混ぜてクリーム状にする。
- ③砂糖、クリームチーズを加え、なめらかになるまで混ぜる。
- ④卵、生クリームを加え、さらに混ぜたら小麦粉とレモン汁を加えて粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
- ⑤紙カップにビスケットを入れ、その上に④の生地を流し込み、170度のオーブンで約35分焼く。