



let's go to the kitchen



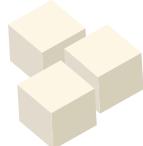
初雪汁



学校給食オリジナルメニューです。
旬の食材を使い、豆乳でまろやかに仕上げました。
おわんの中の雪景色をお楽しみください。

【材料(分量:4人分)】

ボイルほたて…100g(小12個)
豆腐…1/4丁
えのきたけ…25g
白菜…250g(1/8個)
大根…90g(4cm)
白みそ…50g
豆乳…大さじ4
煮干し…適量



Point

- ・初雪が降る季節の風景をイメージして、白い食材を使用しています。
- ・お好みの食材を加えるのもおすすめです。

【作り方】

- ①豆腐はさいの目切り、大根はいちょう切り、白菜は1cm幅に切る。
えのきたけは半分に切り、ほぐす。
- ②煮干しでだしを取り、大根を加えて、火が通るまで煮る。
- ③②に白菜、えのきたけ、ボイルほたてを順に加え、ひと煮立ちさせる。
- ④③に豆腐を加え、火が通ったら白みそ、豆乳を入れ、沸騰直前で火を止める。

給食センター見学会 & 学校給食試食会



7年10月に、西地区給食センターで「給食センター見学会&学校給食試食会」を開催しました。当日は、給食調理の様子や食育コーナーの見学、学校給食に関する講話の他、児童生徒と同じ給食の試食を行いました。

市ホームページでは、給食の献立表やレシピ、給食センター紹介動画などを掲載していますので、ぜひご覧ください。

