



給食室より



8月の郷土料理 山形県

給食

麩のから揚げ

麩の生産量が全国上位の山形県で日常的に食べられている料理です。



いも煮

さといも、牛肉、こんにゃく、ねぎなどが入ったすまし汁。県内の給食でも提供されています。



冷やしラーメン

冷やし中華とは異なり、通常のラーメンのようにスープに麺が浸かった冷製のラーメン。



おやつ

どんだん焼き

小麦粉の生地を薄く伸ばして焼き、魚肉ソーセージなどを乗せた後、短冊に巻き、ソースを塗った料理です。

世界のおやつ ブラジル

ハバナーダ

フランスパンを卵・牛乳・コンデンスミルクに浸して焼いたフレンチトーストのような料理。仕上げにシナモンを振りかけて食べます。

今月のおすすすめレシピ

きらきらゼリー(大人4人分)

[A]		※	[B]		※
水	20 g		水	10 g	
ゼラチン	5 g		ゼラチン	2 g	
水	180 g		水	55 g	
カルピス(希釈用)	100 g		かき氷シロップ	35 g	



- [A]、[B] の※のゼラチンと水をそれぞれ合わせて、20分程ふやかす。
- [A] …80℃程度に温めたお湯に1.でふやかしたゼラチンを加え、よく混ぜる。
カルピスを加えて混ぜたら、カップに入れて冷蔵庫で冷やす。
- [B] …80℃程度に温めたお湯に1.でふやかしたゼラチンを加え、よく混ぜる。
かき氷シロップを加えて混ぜたら、バットなどに流し入れ、冷やし固める
- 固まった[A]の上に[B]をスプーンですくい乗せて完成です。

*お好みでフルーツなどをトッピングしてもおいしいです。

7/7のおやつで
提供しました