



# 給食室より



## 6月の郷土料理 富山県

### 給食

#### おすわい

「おすわい」は「お酢和え」が訛った名称で、大根や人参などの根菜を甘酢で和えた料理です。

#### すり身揚げ

富山湾の新鮮な魚をすり潰して作る郷土料理で、ふわふわ食感と風味の良さが特徴です。

#### ブラックラーメン

労働者向けに塩分と醤油を強く効かせた濃口のスープが特徴です。

給食では、食べやすい濃さにして提供します。



### おやつ

#### とろろ昆布おにぎり

富山県独自の黒とろろと白とろろのバランスが絶妙で、白米との相性が抜群なのが特徴です。

## 世界のおやつ イギリス

#### スコーン

小麦粉、バター、ベーキングパウダー、牛乳や生クリームを使い、外側はサクッと香ばしく、中はふんわりとした食感が特徴です。

## 今月のおすすりめしシビ

### 卵ボ一口

#### 《材料》

卵黄	1個
片栗粉	80g
砂糖	30g
牛乳	4g

#### 《作り方》

1. 卵黄と砂糖を白っぽくなるまで混ぜます。
2. 1のボウルに片栗粉と牛乳を加え更に混ぜます。
3. 180度に予熱したオーブンで、約4分焼きます。

※卵の大きさによって、生地 hardness が変わるため、柔らかい場合は片栗粉を少量足して調整してください。



5/13に提供しました。