給食室より

７月の郷土料理　石川県

給食

めった汁
　めった汁とは、従来の豚汁と異なりじゃがいものかわりにさつまいもを使ったみそ汁です。

あいまぜ
　根菜類を中心に使った煮物で、野菜はその土地でとれる旬の野菜が使われます。

ぶり大根
　ブリのアラと大根を醤油で煮付けたもので、江戸時代には、藩主に献上される高級食材として珍重されていました。

おやつ

きんつば
　石川県金沢市で独自に発展し、地元の伝統菓子として定着しました。金沢は茶道文化が盛んな地域で、茶菓子としての需要が高くきんつばもその文化の中で広まりました。

世界のおやつ　台湾

大鶏排（ダージパイ）
　ダージーパイは台湾発祥の大きな鶏の唐揚げです。 鶏胸肉を叩いて薄く大きくした料理で、名前の「大」がそのサイズ、「鶏排」が鶏の唐揚げを意味しています。

今月のおすすめレシピ

ポンデケージョ（15個分）

《材料》

白玉粉	150ｇ
粉チーズ	50ｇ
塩	20ｇ
牛乳	2　ℓ
卵黄	1個
シュレッドチーズ	適量

《作り方》

1. 牛乳と卵黄をあらかじめ混ぜておきます。
2. 粉チーズと白玉粉と塩をミキサーにかけます。（※ミキサーがない場合はビニール袋に入れて手で混ぜます。）
3. ボールに移します。
   粉っぽさがなくなるくらいまでゴムベラで混ぜます。
   この時点ではかなりベタベタでよいでしょう。
   ラップをして20分位休ませます。
4. 中にシュレッドチーズをいれて丸めます。
5. 180度に予熱したオーブンで15分から20分位焼きます。（※焼き色がつく位でよいです。）

6/9のおやつで提供しました。