

簡単！朝食レシピ

夕飯の残りを利用して

みそ汁から



カレーから



給食 ニュース

豊山町産のさつまいもはビッグサイズ？

11月12日の給食に豊山町産さつまいもを使用しました。とても大きなさつまいもだったので、給食時間に各教室を回りましたが、みんな大喜び！！2kgを越すビッグなさつまいもを見るのは初めての子が多く、「わぁ」という歓声があがり、中には「ほしい」と言う子もいました。あまくておいしいさつまいもだったので、「さつまいものポターージュ」はとても好評でした。ご提供いただいた岡島さんの温かいお気持ちに心から感謝いたします。



T君が「口の中でとろける…」と絶賛してくれたそうです

リクエストレシピ

さつまいものポターージュ

【材料】(4人分)

豚肉角切	40g
ベーコン	20g
さつまいも	100g
にんじん	60g
たまねぎ	120g
パセリ	少々
小麦粉	大さじ2・1/2
バター	20g
牛乳	80g
豆乳(無調整)	40g
コンソメの素	小さじ1・1/3
塩・こしょう	少々
生クリーム	小さじ1・1/2
水	300ml

【作り方】

- ① にんじんは1cm角に、さつまいも、たまねぎは2cm角に、パセリはみじん切りにする。
- ② Aの材料でホワイトルウを作っておく。
- ③ 豚肉に塩・こしょうしていため、ベーコンを入れさらにいためる。
- ④ にんじん、たまねぎをいため、水、さつまいも、コンソメの素を入れて煮る。
- ⑤ さつまいもの色が黄色に変わったら、一旦火を止め、②のルウを入れたら、弱火でゆっくり煮込む。(いもが自然に煮とけて、とろみが増します。)
- ⑥ 塩・こしょうで味をととのえ、最後にパセリと生クリームを入れる。

※市販のホワイトルウを利用する場合、コンソメの量を控えめにしてください。