



ほほえみだより



令和5年7月号

松伏町学校給食センター TEL992-2161 FAX992-3192 (257号)

まつぶしまちさん

松伏町産のとうもろこし



「ドルチェ」が給食に登場します

5月のほほえみだよりでも紹介しましたが、今年度から松伏町で

採れた農作物を給食にたくさん取り入れるようにしています。

松伏町の農家さんに協力をいただき、「ドルチェ」という品種のと

うもろこしを提供出来ることになりました。黄色と白の粒が混ざっ

ていて、糖度が18度を超えるフルーツのような甘さが特徴です。

前日に小学2年生がとうもろこしの皮むきをしてくれます。むい

てくれたとうもろこしを給食センターで調理し、給食に提供し

ます。小学2年生のみなさんと農家さんに感謝をして、いただきま

しょう。



まつぶしまち きゅうしょく だいにんき 松伏町の給食で大人気！！



「ポテトのボローニア風」

レシピを紹介します

ざいりょう にんぶん
(材料・4人分)

- じゃがいも (いちよう切り) 1個
- 塩 (ゆで塩) 少々
- にんにく (みじん切り) 少々
- 玉葱 (みじん切り) 1/8個
- にんじん 小さじ2
- マッシュルーム (スライス) 1~2個
- 豚ひき肉 60g
- 米油・バター 炒め用
- トマトケチャップ おお 大さじ1
- ダイストマト 50g
- 小麦粉 小さじ1
- 赤ワイン 小さじ1/2
- 塩 1.2g
- こしょう 少々
- 刻みチーズ 50g

つく かた
(作り方)

①じゃがいもをやわらかめにゆでる。

②フライパンに油をまわし、にんにく・玉葱・にんじん・マッシュルーム・豚ひき肉を炒めて、調味料を入れてソースを作る。

③しっかりしたアルミカップや耐熱容器にじゃがいもを入れて、ソースと刻みチーズをのせてオーブンで焼く。(焦げ目が少しついたら完成！)



おうちでも作ってみてください！