

## 1月のおすすめメニュー（中学校23日、小学校22日実施）

- 牛乳
- パン
- ポパイエッグ
- こふきさつま
- 永遠に美しくボルシチもどき
- みかんの花咲くゼリー

新年あけましておめでとうございます。2018年の給食がスタートして1か月が経ちました。永遠に美しくボルシチもどきは、小学生が考えたメニューです。



### 「永遠に美しくボルシチもどき」（4人分）

#### （材料）

ミニウインナー	120g
アイランドルビー	160g
玉ねぎ	160g
にんじん	20g
じゃが芋	120g
リーフレタス	20g
油	小さじ1
塩	小さじ1/2
こしょう	少々
ケチャップ	20g
砂糖	小さじ2/3
コンソメスープ	280g

#### （作り方）

1. アイランドルビーはさいの目、玉ねぎはくし切り、にんじんはいちょう切り、じゃが芋は一口大、リーフレタスは短冊切りにする。
2. 玉ねぎ、にんじん、じゃが芋を炒めます。
3. 水、ブイヨンを加え、15分くらい煮ます。
4. ウインナー、トマトを加え、さらに15分くらい煮込みます。
5. 塩、こしょう、ケチャップ、砂糖を加え、味を整えます。
6. リーフレタスを最後に加え、出来上がり。

**レシピを紹介！！**

