

3月のおすすめメニュー（中学校13日、小学校14日実施）

- 牛乳
- ご飯
- 家常豆腐
- ほうれん草のナムル
- 揚げパン

今年度の給食は19日で全学校が終了しました。今月のおすすめメニューは初登場の揚げパンがデザートについた献立です。来年度もよろしくお願いたします！



「家常豆腐」（4人分）

（材料）

木綿豆腐	400g
豚小間切れ	80g
にんじん	中1/2本
長葱	中1本
たけのこ水煮	1個
椎茸	大1個
油	適量
砂糖	大さじ1と1/3
しょうゆ	大さじ1と1/2
鶏がらスープの素	大さじ1
とうがらし粉	少々
片栗粉	大さじ1
しょうが	1かけ

レシピを紹介！！

（作り方）

- 1.豆腐は色紙切りに切って油で揚げる。
- 2.にんじん・たけのこは短冊切り、根深ネギは3cm幅、干し椎茸はもどしてせん切りにする。
- 3.豚肉、椎茸、人参を炒める。
- 4.たけのこ、長葱を加え、調味料を入れて煮る。
- 5.1としょうが汁を加え、水溶性片栗粉を加えて仕上げる。