

## 3月のおすすめメニュー（小学校 16 日、中学校 16 日） ☆三

- ・牛乳
- ・じゃこゆかりご飯 ・春巻き
- ・おひたし ・ごまみそしる
- ・りんご

今年度の給食最終日は春巻きでした。中学3年生にとって最後の給食、少し手間がかかりますが、心を込めてひとつひとつ巻きました。

手作り春巻きは市販の春巻きにはないおいしさです。ぜひ春休みに挑戦してみてください。



### 「春巻き」(4人分)

#### 【材料】

豚肉	50g
玉ねぎ	50g
葉ねぎ	25g
干し椎茸	1枚
たけのこ水煮	50g
春雨	20g
しょうゆ	大さじ1
片栗粉	小さじ1
春巻きの皮	4枚
小麦粉	小さじ1
油	適宜

### レシピを紹介!

#### (作り方)

- ① 椎茸を戻して干切りにする。
- ② 玉ねぎとたけのこを干切り、葉ねぎを小口切りにする。
- ③ 春雨を茹でておく。
- ④ 肉を炒め、火が通ったら①②③を加えて炒める。
- ⑤ しょうゆで味を調べ、水溶き片栗粉でとろみをつける。
- ⑥ ⑤を春巻きの皮で包み、巻き終わりに水で溶いた小麦粉をつけて止める。
- ⑦ 180℃の油で揚げる。

