

晃陽地域学校園のおすすめ献立

(晃陽中学校, 富屋小学校, 篠井小学校)

献立名

KOYOいもグラタン

献立の説明



学校内にある教材園や地元産のさつまいもや里芋、じゃがいもを使って、小麦粉・バター・牛乳から作るホワイトソースたっぷりのいもグラタンを考案しました。

ボリューム感のある食べ応えのあるグラタンです。

晃陽地域の食材を使ってたてた献立名には、必ず「KOYO」と付けています。

「カレーピラフ」・・・角切りにした人参と玉葱、コーンを塩コショウで炒めたものを、バター・コンソメ・カレー粉・塩を入れて炊き上げたごはん混ぜました。

「KOYOいもグラタン」・・・学校の教材園や地元農家で育てたさつまいも・じゃがいも・さといもを使った牛乳たっぷりのホワイトソースグラタンです。

「魚肉と野菜のスープ」・・・脂肪分の少ない魚肉ソーセージを入れました。地元のキャベツをたくさん入れた野菜スープです。

1クラス分を1バットに入れて、オーブンで焼きました！教室でバットの蓋を開けた時は、子どもたちの歓声が挙がりましたよ！！

