

給食からも50周年をアピール！！

12月7日(昼)



50周年記念献立



* 鶏飯

(奄美の郷土料理、薩摩藩役人のもてなし料理として生まれた鶏飯。御飯の上に沢山の具材をのせるので見た目も鮮やか。たっぷりの鶏だしでお茶漬け風に頂きます。)

* ひるあぎ

(旬のにんにく葉を使った郷土料理。「ひる」はにんにく、「あぎ」は炒めるという意味です。)

* アンダーギー (沖永良部の黒糖を使った郷土菓子です。)

* 今回使用する地元食材 *

パイア漬け



にんにく葉



黒糖



* 今年度は、四半期に1回地元食材を使用した献立や55警人気の献立を50周年記念献立として提供していきます。



献立	調理工程	材 料
鶏飯 	1 鶏ササミを湯がき、粗熱が取れたら細かく裂く。 2 椎茸、人参はうす切りにし、砂糖、醤油で甘辛く煮る。 3 パパイヤ漬けを千切りにする。 4 小葱を小口切りにする。 5 水、鶏ガラスープ、酒、醤油を煮立て、スープを作る。 6 器にご飯をよそい、鶏ささみ、椎茸・人参の甘辛煮、錦糸卵、パパイヤ漬け、小葱を盛り付けスープをかけて頂きます。	白米 鶏ササミ 錦糸卵 パパイヤ漬け(沖永良部産) 人参 椎茸 小葱 鶏ガラスープ 椎茸戻し汁 醤油 酒
ひるあぎ 	1 にんにく葉、生揚げは一口大に切る。人参は短冊切りにする。 2 フライパンに油を引き、豚こま肉を炒める。 3 豚こま肉に火が通ってきたら人参を入れる。 4 もやしを入れ強火で炒める。 5 生揚げ、にんにく葉を入れしんなりしてきたら調味料で味付けをし、炒める。 6 全体に味がなじんだら火から下ろし器に盛り付ける。 * 島かまぼこを入れても美味しいです。	にんにくの葉(沖永良部産) 人参 生揚げ 豚こま肉 もやし だしの素 醤油
アンダーギ 	1 粉類を混ぜる。 2 卵、砂糖を混ぜる。 3 2と1を混ぜ合わせる。 4 生地を休ませる。 5 成形して揚げる。	小麦粉 卵 砂糖 黒砂糖 ホットケーキミックス ベーキングパウダー 塩