

給食からも50周年をアピール！！

2月8日(昼)



50周年記念献立



* ハンバーガー(55バーガー)

(隊員に大人気のハンバーガー献立！ソースは調理員が手作りした甘だれ(みたらし)とピリ辛ソース(ローゼル、マヨネーズ、はちみつ、粒マスタード、ピクルス)のダブルソースとなっています。他にはない55警オリジナルのハンバーガーをお楽しみ下さい。)

* ポテトフライ

(沖永良部島の名産である「春のささやき」を使用したポテトフライ！ホクホクで美味です。)

* **ドリンクバー**(コーヒー、オレンジジュース、コーラ、牛乳、コーンスープをお好みで)

* 今回使用する地元食材 *



沖永良部島名産
(春のささやき)



沖永良部島名産
(ローゼルティー)

* 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
ハンバーガー (55バーガー)	1. トマトは1センチの輪切りにします。 2. ベーコンは軽く焼いておきます。 3. パテの材料をボールに入れよく捏ねます。 4. パテを丸め、両面を焼いて皿に取り出しておきます。 5. フライパンに甘だれソースの材料を入れ弱火で煮詰めたらパテを甘だれに絡めます。 6. ピリ辛だれを作ります。ローゼルと水を弱火で煮詰め、綺麗なピンク色になったら液を取り出しておきます。(少し酸味があります) 7. ボールに6の液、と材料を混ぜ合わせてピリ辛ソースを作ります。 8. バンズを軽く温め、材料を挟んだら出来上がり！	バンズ 合い挽き肉 塩 ベーコン レタス とまと チーズ ＊ソース＊ 醤油 砂糖 水 片栗粉 マヨネーズ ローゼル ハチミツ 粒マスタード ピクルス パテ 甘だれ ピリ辛ソース
ポテトフライ	1. じゃが芋は皮をむき、5mm角の棒状に切る。10分程水にさらして水気をとる。 2. じゃが芋をボールに入れ、薄力粉を前面にまぶす。 3. フライパンに油を入れ、170℃の油で表面が薄く色付くまで揚げ、油をよく切って取り出す。 4. 塩をふりよく混ぜる。 5. 皿に盛り、ケチャップを添える。	じゃが芋 薄力粉 サラダ油 塩 ケチャップ