

自校の特色ある献立

桔梗小学校

献立名	玄蕃之丞の宝袋																																	
由来	<p>・桔梗小学校の周辺は、むかし「玄蕃之丞」というきつねがいたずらを した民話がたくさんあります。そこで、きつねの好物の油揚げを使って、その中に肉や野菜を入れて、野菜の苦手な子供も知らず知らずのうちに、野菜が食べられるように宝袋にしました。</p>																																	
特産物の利用	<p>・</p>																																	
活用方法	<p>・</p>																																	
レシピ	<p>材 料</p> <table border="0"> <tr> <td>・油揚げ</td> <td>1枚</td> <td rowspan="8">} A</td> <td>煮汁</td> <td></td> </tr> <tr> <td>・鶏ひき肉</td> <td>20g</td> <td>・しょうゆ</td> <td>5g</td> </tr> <tr> <td>・豚ひき肉</td> <td>20g</td> <td>・さとう</td> <td>4g</td> </tr> <tr> <td>・にんじん</td> <td>10g</td> <td>・酒</td> <td>2g</td> </tr> <tr> <td>・れんこん</td> <td>10g</td> <td>・みりん</td> <td>1g</td> </tr> <tr> <td>・しょうが</td> <td>0.3g</td> <td>・だし汁</td> <td>適量</td> </tr> <tr> <td>・しょうゆ</td> <td>1g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>・酒</td> <td>1g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <p>作り方 にんじん、れんこんをみじん切りにする。しょうがはおろしておく。 Aを全部混ぜてよく練り合わせておく。 油揚げの端をおとし、袋にして につめる。 煮汁を沸騰させて、その中に を入れて、味がしみるまで煮る。</p> <p>季節の野菜をみじん切りにして詰め込むと、また違った味が楽しめます。</p>	・油揚げ	1枚	} A	煮汁		・鶏ひき肉	20g	・しょうゆ	5g	・豚ひき肉	20g	・さとう	4g	・にんじん	10g	・酒	2g	・れんこん	10g	・みりん	1g	・しょうが	0.3g	・だし汁	適量	・しょうゆ	1g			・酒	1g		
・油揚げ	1枚	} A	煮汁																															
・鶏ひき肉	20g		・しょうゆ		5g																													
・豚ひき肉	20g		・さとう		4g																													
・にんじん	10g		・酒		2g																													
・れんこん	10g		・みりん		1g																													
・しょうが	0.3g		・だし汁		適量																													
・しょうゆ	1g																																	
・酒	1g																																	