

自校の特色ある献立

広丘小学校

献立名	赤彦汁																																	
由来	・歌人でもあり、広丘小学校の6代目の校長でもあった島木赤彦先生が、かぼちゃやじゃがいもの入ったすいとんが好きだったことから「赤彦汁」と名づけた。																																	
特産物の利用	・																																	
活用方法	・給食記念日、給食試食会等で取り入れる。																																	
レシピ	<p>材 料</p> <table border="0"> <tr> <td>・煮干</td> <td>1.5 g</td> <td>・じゃがいも</td> <td>10 g</td> </tr> <tr> <td>小麦粉</td> <td>8 g</td> <td>・かぼちゃ</td> <td>20 g</td> </tr> <tr> <td>白玉粉</td> <td>4 g</td> <td>・油揚げ</td> <td>4 g</td> </tr> <tr> <td>かちり</td> <td>3 g</td> <td>・つきこんにゃく</td> <td>10 g</td> </tr> <tr> <td>・鶏肉</td> <td>10 g</td> <td>・みそ</td> <td>11 g</td> </tr> <tr> <td>・にんじん</td> <td>8 g</td> <td>・長ねぎ</td> <td>5 g</td> </tr> <tr> <td>・大根</td> <td>10 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>・玉葱</td> <td>10 g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <p>作り方</p> <p>にんじん、大根、じゃがいもはいちょう切り、玉葱は四角、かぼちゃはさいころ切り、油揚げは短冊切り、長ねぎは小口切りにしておく。</p> <p>小麦粉、白玉粉、かちりに水を加えて練り、耳たぶくらいの硬さにする。</p> <p>を丸めてゆで、水にとり冷ましておく。</p> <p>煮干でとっただしの中に、材料を加えて煮る。(かぼちゃは煮えやすいので、後で加える)</p> <p>みそで味付けし、 の団子を戻し、長ねぎを加える。</p>		・煮干	1.5 g	・じゃがいも	10 g	小麦粉	8 g	・かぼちゃ	20 g	白玉粉	4 g	・油揚げ	4 g	かちり	3 g	・つきこんにゃく	10 g	・鶏肉	10 g	・みそ	11 g	・にんじん	8 g	・長ねぎ	5 g	・大根	10 g			・玉葱	10 g		
・煮干	1.5 g	・じゃがいも	10 g																															
小麦粉	8 g	・かぼちゃ	20 g																															
白玉粉	4 g	・油揚げ	4 g																															
かちり	3 g	・つきこんにゃく	10 g																															
・鶏肉	10 g	・みそ	11 g																															
・にんじん	8 g	・長ねぎ	5 g																															
・大根	10 g																																	
・玉葱	10 g																																	