

自校の特色ある献立

洗馬小学校

献立名	レタスのスープ
由来	・全国的に有名な洗馬のレタスを利用し、子どもたちに郷土の代表的な食べ物のひとつとして、定着してくれる献立になってくれればという願いを込めて、学校給食に取り入れた。
特産物の利用	・洗馬のレタス
活用方法	・
レシピ	<p>材 料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・鶏肉 8g</li> <li>・わかめ 0.5g</li> <li>・もやし 10g</li> <li>・長ねぎ 10g</li> <li>・レタス 5g</li> <li>・コーン 5g</li> <li>・うす口醤油 5cc</li> <li>・塩 0.4g</li> <li>・こしょう 0.04g</li> <li>・白ごま 0.5g</li> <li>・中華スープ 0.8g</li> </ul> <p>作り方</p> <p>もやしは茹でる。  わかめは、1cm くらいに切る。  長ねぎは、1 / 2 斜めに切る。  レタスは、ちぎっておく。  スープを作り、小さく切った鶏肉を入れ、ひと煮立ちしたら、材料を入れ調味する。</p>