

自校の特色ある献立

丘中学校

献立名	丘中さわやかスパゲッティ																																	
由来	・丘中学校といえば「松林の中」。丘中学校のスクールカラーといえば「緑」。のイメージから「松」と「緑」をテーマに献立を考えました。																																	
特産物の利用	・																																	
活用方法	・																																	
レシピ	<p>材 料</p> <table border="0"> <tr> <td>・ソフト麺(ほうれん草) 90 g</td> <td>・小麦粉</td> <td>6 g</td> </tr> <tr> <td>・ベーコン(豚) 15 g</td> <td>・無塩バター</td> <td>4 g</td> </tr> <tr> <td>・玉葱 30 g</td> <td>・牛乳</td> <td>40 g</td> </tr> <tr> <td>・人参 10 g</td> <td>・塩</td> <td>1 g</td> </tr> <tr> <td>・パセリ 0.5 g</td> <td>・こしょう</td> <td>0.1 g</td> </tr> <tr> <td>・いか(短冊切り) 20 g</td> <td>・炒め油</td> <td>2 g</td> </tr> <tr> <td>・むきえび(芝えび) 20 g</td> <td>・水</td> <td>40 g</td> </tr> <tr> <td>・あさり 20 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>・生クリーム 10 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>・粉チーズ 2 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>・コンソメ 1 g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <p>作り方 ソフト麺の中に、ほうれん草の粉を混ぜて作ってもらう。 いかは、松笠に切る。 クリームソースを作り、鮮やかな緑色の麺に、白いスープをかけて食べる。</p> <p>* 松林のイメージで緑色の麺を作ってもらう。</p>	・ソフト麺(ほうれん草) 90 g	・小麦粉	6 g	・ベーコン(豚) 15 g	・無塩バター	4 g	・玉葱 30 g	・牛乳	40 g	・人参 10 g	・塩	1 g	・パセリ 0.5 g	・こしょう	0.1 g	・いか(短冊切り) 20 g	・炒め油	2 g	・むきえび(芝えび) 20 g	・水	40 g	・あさり 20 g			・生クリーム 10 g			・粉チーズ 2 g			・コンソメ 1 g		
・ソフト麺(ほうれん草) 90 g	・小麦粉	6 g																																
・ベーコン(豚) 15 g	・無塩バター	4 g																																
・玉葱 30 g	・牛乳	40 g																																
・人参 10 g	・塩	1 g																																
・パセリ 0.5 g	・こしょう	0.1 g																																
・いか(短冊切り) 20 g	・炒め油	2 g																																
・むきえび(芝えび) 20 g	・水	40 g																																
・あさり 20 g																																		
・生クリーム 10 g																																		
・粉チーズ 2 g																																		
・コンソメ 1 g																																		