

きゅうしょく

給食とコラボ★

とおかまちグルメ！

とおかまちメニュー新聞

食べて学ぼう！「令和6年・12月号」



12月は「ブルームーン」さんとコラボ！

水沢地区にあるブルームーンさんは、創業11年の洋食レストラン。お店の人気メニューは焼きカレーやハンバーグだそうです。給食では焼きカレーを再現しているほか、お店でよく出ているポテトサラダや、洋食ならではのポタージュと組み合わせることで、一食全体を通してブルームーンさんの洋食のお店らしさを表現しています。オーナー・シェフの宮澤さんからは、「すききらいなく、色々なもののおいしさをかみしめて食べて欲しい」とのメッセージをいただきました。お店にもぜひ味わいに行ってみてください。



オーナー・シェフ 宮澤 昌文さん

コラボメニューのレシピを紹介！〈ブルームーン風焼きカレー〉

<材料 4人分>

- ・ウインナー 8本
- ・りんご(すりおろす) 小1/4個
- ・ブロッコリー 1/2個
- ・中濃ソース 小さじ1
- ・たまねぎ 1/2個
- ・シュレッドチーズ 30g
- ・にんじん 1/3本
- ・パン粉 大さじ1
- ・サラダ油 小さじ2
- ・粉チーズ 大さじ1
- ・カレールウ 1かけ
- ※ 紙カップ 4個

<作り方>

- ①たまねぎはスライス、にんじんはいちょう切り、ブロッコリーは小房にわける。
- ②ウインナーは食べやすい大きさにカットする。
- ③サラダ油でたまねぎを炒める。
- ④にんじん、ウインナーを加えてさらに炒める。
- ⑤水を適量入れる(通常カレーより少なめ)
- ⑥ルウとブロッコリー、調味料を入れて味とかたさをととのえる。
- ⑦⑥を紙カップに入れてシュレッドチーズ、パン粉と粉チーズを合わせたものをかけ、オーブン200℃で15分ほど焼く。