

令和 7 年度学校給食献立コンクール入賞作品

優良賞

料理名		きく池のかおりと口風パスタ
使用した菊池市の食材		水田こぼろ、りんどうポーク
材料名	4人分の使用量(g)	作り方・切り方など
・スパゲティ	・300g	①スパゲティのめんをゆでる
・がたご肉	・300g	②こぼろをゆすめのなまめセキにして水につける
・ソフト田こぼろ	・1本	③がたご肉は10大に切る
・エリンギ	・1本	④エリンギも10大に切る
・オリーブオイル	・小さじ1	⑤おいたフライパンにオリーブオイルとニンニクをいれかおりか出てきたら、がたご肉とこぼろとエリンギをいれろ
・すりおろしニンニク	・小さじ1	⑥火がとおった⑤をいれ、ゆでためんをいれ、まぜる
・しょうゆ	・大さじ4	⑦おけにいれ、ねぎをのしあげ、いれ、まぜる
・ササゲ	・大さじ2	
・さとう	・大さじ2	
・かりん粉	・大さじ2	
・口風だし		
・きざみねぎ	・適量	

