



給食献立予定表

平内町学校給食センター



 HI GP

優勝おめでとうございます！… チーム：龍惺閣のみなさん

※ 献立は都合により変更することあります



龍惺閣

須藤光龍 船橋秋惺 浜中琉奈 江戸机

料理名

木タテのベビー 中華あんかけ丼

材料・調味料紹介

材料
ベビーホタテ・白菜・にんじん・もやし・ベビースターラー
調味料
水・サラダ油・片栗粉・オイスターソース・しょうゆ・みりん

作り方①



作り方②

白菜とにんじんともやしを炒める。
水を注ぎ、鶏がらスープ、おろし
しょうがを加えてにする。

このレシピは絶対おいしい
ので、平内町の給食にして
みなさんでおいしく食べて、
笑顔になりましょう！！

誰でも楽しく、
おいしく食べられるよ
うに考えました！

このレシピの思い

作り方④
③にベビースターラーメンを加え
軽く混ぜる。

作り方③
オイスターソース、醤油、みりんと
ホタテを加え、①の水溶き
片栗粉を加えてよく混ぜる。
とろみがつくまでにこね、