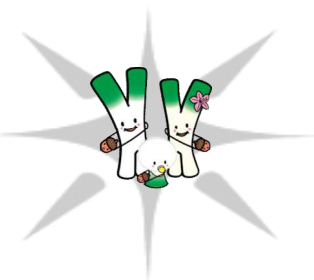




米子市学校給食 おすすめメニューレシピ



◎学校給食に登場する「郷土料理」や「行事食」、「旬の食べ物を使ったメニュー」や「児童生徒に人気のメニュー」などのレシピを紹介します。ぜひ、ご家庭でもお試しください。

★ヨネギーズのヴィシソワーズ★

※分量については、4名分で掲載しています。

材 料	分量 (g)	備 考
白ねぎ	60	
にんじん	32	
たまねぎ	100	
パセリ	10	
じゃがいも	50	
サラダ油	2	
シチューの素	36	
牛乳	25	A
塩	少々	
こしょう	少々	
水	600	

【作り方】

- ① 白ねぎ、にんじん、たまねぎ、パセリはみじん切り、じゃがいもは半月切りにする。
- ② 鍋にサラダ油とたまねぎを入れ、ほんのりきつね色になるまでじっくり炒める。にんじん、白ねぎを加えてさらに炒める。
- ③ ②に分量の水とじゃがいもを加えて、あくを取りながらじゃがいもが柔らかくなるまで煮る。
- ④ ③の粗熱を取って、ミキサーにかける。
- ⑤ 鍋に戻してAで調味し、パセリを加えて仕上げる。

パリオリンピックを記念して給食に登場した料理です。
ヴィシソワーズは、じゃがいもを裏ごしして、なめらかに仕上げるスープです。日本では冷たいスープとして食べることが多いですが、フランスでは温かいヴィシソワーズも好まれているそうです。給食では、温かいスープとして提供しましたが、冷たく冷やしてみるのもおすすめです。

