

県内まるごと長崎県給食

市 町 名 大村市
 学校・調理場名 県立大村特別支援学校

料理名	献立名：城南米、牛乳、長崎ばってん鶏のベジかつとじ、 じげもんみそ汁、島酪ブラマンジェ黒田五寸ソース	
材 料	分量(1人分)	作 り 方
城南米 米（ミルククイーン）	75 g	【長崎ばってん鶏のベジかつとじ】 1 チキンカツを揚げる。 2 だし汁に調味料と野菜(千切り)を入れ煮る。 3 アルミカップに1と2を入れ、たまごを加える。 4 スチコン(コンビモード)で170度 15分焼く。 5 にんじんを型抜きし、ゆでて上に飾る。 【じげもんみそ汁】 1 野菜を食べやすい大きさに切る。 2 だしをとり、煮えにくい野菜から加えみそで味をととのえる。 【島酪ブラマンジェ 黒田五寸ソース】 1 コーンスターチと砂糖を混ぜ、牛乳を入れて、とろみがつくまで過熱し、皿につき分ける。 2 にんじんを薄く切り、半量のジュースで煮る。 3 2をミキサーにかけてなめらかにする。 4 3に残りのジュース・はちみつを加えて加熱し、レモン汁で味をととのえる。 5 1の上にハート型にのせる。
牛乳 牛乳	1 本	
長崎ばってん鶏のベジかつとじ 長崎ばってん鶏一口チキンカツ	40 g	
揚げ油	3 g	
卵	40 g	
キャベツ	20 g	
チンゲン菜	10 g	
水	30 g	
かつお節	0.5 g	
うすくちしょうゆ	5.5 g	
酒	5.5 g	
みりん	5.5 g	
にんじん	10 g	
じげもんみそ汁 大根	20 g	
はくさい	20 g	
長ねぎ	10 g	
ほうれん草	5 g	
水	140 g	
煮干し	2 g	
かつお節	2 g	
米みそ	5.5 g	
麦みそ	5.5 g	
島酪ブラマンジェ黒田五寸ソース 牛乳	60 g	
砂糖	4 g	
コーンスターチ	4 g	
にんじん	4 g	
みかんジュース	6 g	
はちみつ	1 g	
レモン汁	0.1 g	



〔特徴〕

- ・大村城南高校産のお米3品種の食べ比べ第一弾「ミルククイーン」
- ・長崎のブランド鶏「ばってん鶏」と、県内産の野菜・卵を使ったカツとじ
- ・地元の直売所から納入される地元野菜などを使ったみそ汁
- ・島原酪農の牛乳で作ったブラマンジェに、黒田五寸にんじんと県内産のみかんジュースで作ったソースをのせたデザート