



# ラグビー給食レシピの紹介



## プーティン

材料	分量(1人分)
じゃがいも	30 g
揚げ油	適量
有塩バター	2.5 g
小麦粉	5 g
コンソメ	0.5 g
水	30 g
シュレッドチーズ	5 g
粉チーズ	5 g
パセリ	0.2 g

☆赤字で記載した食材は給食会で  
取扱っています！



カナダ料理

- ①フライパンにバター、小麦粉、水、コンソメを入れ、とろみがついたら火からおろす。
- ②拍子木に切ったじゃがいもを素揚げする。(または少量であれば、鍋で炒める。)
- ③アルミカップに、揚げたじゃがいもを入れ、①を入れて、シュレッド、粉チーズを入れ上にパセリをかけ、余熱したオーブンで、180℃4分焼く。

※中型カップに入れて焼く



## ミルファンティ

材料	分量(1人分)
クラスメイト(粉チーズ)	3 g
卵	15 g
パン粉	1 g
たまねぎ	15 g
にんじん	8 g
じゃがいも	15 g
ベーコン	5 g
水	100 g
冷凍チキンスープ	15 g
塩	0.3 g
こしょう	0.02 g
パセリ	0.5 g

☆赤字で記載した食材は給食会で  
取扱っています！  
※洋風かきたまスープです。



イタリア料理

- ①ベーコンは短冊切り、にんじん、じゃがいもはいちょう切り、玉ねぎも同等の大きさに切る。
- ②鍋に水とチキンスープを入れて火にかけ、ベーコン、たまねぎ、にんじん、じゃがいもを入れて火を通す。塩、こしょうをし、味を整える。
- ③パン粉と粉チーズとき卵を混ぜておく。
- ④②の中に卵を流し入れ、ふわふわとした卵スープを作る。みじん切りのパセリをちらす。