

古川国府給食センター

## 作ってみませんか ～かぼちゃのココット焼き

●
○
●
○
●
○
●
○
●
○
○
●
○
●
○

### 《材料》（４人分）

かぼちゃ…２００ｇ  
（種・皮なし）  
ベーコン…２枚  
ホールコーン…２０ｇ  
クリームコーン…５０ｇ  
塩…少々  
コンソメ…２ｇ  
生クリーム…５０cc  
パセリ…少々  
チーズ…５０ｇ

### 《作り方》

- ①かぼちゃは、１．５センチ角くらいに切る。  
（一度電子レンジにかけると切りやすい）
- ②ベーコンは短冊に切る。パセリはみじん切りにする。
- ③チーズ以外の材料をすべて混ぜ合わせる。
- ④耐熱容器に③を入れて、上からチーズをかける。
- ⑤２００℃のオーブンで２０分焼く。

☆焼き加減は様子を見て調整してください。

### 今月の旬の食材

- ・ほうれん草
- ・大根 ・さといも
- ・にんじん ・白菜
- ・小松菜 ・ねぎ
- ・カリフラワー
- ・ごぼう ・いちご
- ・りんご ・みかん

『学校給食地産地消推進事業』により、県・市・ＪＡ中央会の助成を受けています。安全でおいしい岐阜県のお米や野菜、肉をたくさん使った給食を食べてもらうことで、岐阜県のお米や野菜、肉のこと、農業、畜産業のこを学んでもらいたいと考えています。

※給食のお米は飛騨産のこしヒカリを使用しています。

お願い

古川国府給食センターでは、少しでも多くの地産食材を使いたいと思っています。そのため、材料の入荷等で献立を変更することがあります。ご了承ください。

### 給食に関する問い合わせは

**TEL 72-6015**  
**FAX 72-5220**  
**MAIL f.k.kyuushoku@hidatakayama.ne.jp**

※お返事をさせていただく関係上、学校名、お名前をできるだけご記入ください。

**古川国府給食センター**  
**「ホームページ」**  
<http://www.f-k-kyuushoku.com/>

★

スターキャロットの日。星形の「にんじん」が隠れています。