

【明和町】 イタリアンスープ／掛川茶チョコマフィン

提供時期・地域

【イタリアンスープ】平成5年頃～
【掛川茶チョコマフィン】令和5年～ 明和町

解 説

【イタリアンスープ】

今から30年以上前の献立には載っていません。はっきりとした誕生はわかりませんが、溶き卵に粉チーズとパン粉を混ぜたものをスープに流し入れて仕上げる、ふわふわ卵がおいしいスープです。イタリアンカラーで見ても華やかなので、児童生徒も給食センターの調理員もテンションの上がる一品です。

【掛川茶チョコマフィン】

明和町は「がん死亡率が日本一低いまち」をうたう静岡県掛川市と2019年に「特産品による健康増進と交流に関する協定」を結び、発がん抑制作用があるといわれる特産の掛川茶を学校給食に取り入れる取組などを行っています。掛川茶チョコマフィンは掛川茶のきれいな緑色が映え、またチョコチップでお茶の苦味を和らげることができ、こども園の園児から中学校の生徒まで、みんなに人気のメニューとなりました。



材料 (分量g) 切り方

【イタリアンスープ】

たまねぎ	27	3mmスライス
にんじん	13	短冊切り
ベーコン	10	短冊切り
パセリ	2	みじん切り
液卵	17	チルド
生パン粉	7	卵に 混ぜる
粉チーズ	1	
コンソメ	2.5	
混合こしょう	0.02	

【掛川茶チョコマフィン】

ホットケーキミックス	26.7
牛乳	20
サラダ油	4.7
掛川茶(粉末)	0.4
グラニュー糖	4
チョコチップ	8
カップ(給食会ベーキングトレー小判型)	

調理法

- ①ベーコンをから炒りする。
- ②次に、にんじん・たまねぎの順に炒める。
- ③野菜がしんなりしてきたら、適量の水を加えて煮る。
- ④コンソメ・塩・こしょうを入れてひと混ぜする。
- ⑤仕上げに液卵にパン粉と粉チーズとパセリを混ぜ合わせたものを流し入れて味を調える。

※卵液とパン粉と粉チーズを別々に入れると違うスープになってしまいます。

※ドライパセリなら0.25g

- ①ボウルにホットケーキミックスと粉茶・グラニュー糖を入れてかき混ぜ、牛乳・サラダ油・チョコチップの順に加えながら泡だて器でよく混ぜる。
- ②レードルを使ってカップに流し入れる。
- ③天板に並べて、スチコンのオープン機能170℃で15分焼く。

レプリカ作成日	令和 5 年 6 月 28 日
献立提供協力者	明和町学校給食センター 齋藤友紀
レプリカ作成責任者	武井弘美 専門員