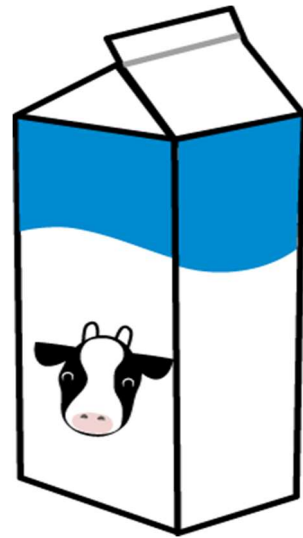


保育園・認定こども園

『NEW(乳) プラスワン プロジェクト』



国の「NEW(乳)プラスワンプロジェクト」の趣旨に賛同し、保育園給食において、通常の給食メニューから、牛乳を使用したメニューに置き換え、乳製品のプラス1品に取り組み、牛乳の消費拡大につなげることを目的として、牛乳を使用したメニューを提供します。

『牛乳(釧路産)』を使用した『チンゲン菜のクリームスープ』を提供します。

新型コロナウイルス感染症の影響による、牛乳や乳製品の需要減少の現状や、学校が春休みに入り、牛乳の消費が落ち込む時期の、消費拡大を目指し、実施時期を設定致しました。

ご家庭でも、牛乳の消費拡大に向けて、いつもより1杯多く飲んだり、料理に活用したりと、可能な限り、ご協力頂ければと思います。

チンゲン菜の クリームスープ

(材料) 大人2人・子供2人分

チンゲン菜	1/2 束
ぶなしめじ	(60g) 1株
バター	(12g) 大さじ1
ベーコン	1 + 1/4 枚
調理用牛乳	540ml
クリーム	60ml
固形コンソメ	1個弱
米粉	(9g) 大さじ1
塩・こしょう	少々
水	150ml
パセリ	少々

(作り方)

- 1.チンゲン菜はさっとゆでて、3~4cmに切っておく。
- 2.1cm幅位に切ったベーコンをバターで炒めほぐしたしめじも炒める。
- 3.②に牛乳を加えて煮込み、塩・こしょう・コンソメで味を調える。
- 4.8割位火が通ったら、チンゲン菜を加えて煮込み、米粉でとろみをつけて、仕上げに刻んだパセリを散らす。