



学校給食 レシピ

丁字麩キッシュ

近江八幡市の特産品の
「丁字麩」を使ったキッシュです！



ya - 6

材料<4人分>

ウインナー …3本 (30g)
玉ねぎ …中1/4個 (60g)
ほうれんそう…1/4束 (60g)
サラダ油 …少々
牛乳…60cc
丁字麩 …2個
卵 …4個
とろけるチーズ…適量
コンソメ (顆粒) …小さじ1/3
塩 …少々
こしょう…少々



【一口メモ】

「キッシュ」は卵と生クリームを使って作る料理です。給食では生クリームを使っていませんが、ご家庭では牛乳や生クリーム、チーズを加えるとさらにおいしくできます。

作り方

①ウインナーは輪切り、玉ねぎはみじん切り、ほうれんそうは長さ2cmに切る。丁字麩は小さく切っておく。

②フライパンに油を入れ、ウインナー、玉ねぎ、ほうれんそうを炒める。

③②に溶き卵、丁字麩、牛乳、調味料を混ぜ合わせる。

④耐熱皿に③を入れ、チーズをのせてオーブントースターで10分焼く。

【給食献立】

コッパン 丁字麩キッシュ ジャがいものソテー
レタススープ

近江八幡市学校給食センター