

12

LUNCH MENU



…カロリー …たんぱく質 …脂質 …食塩相当量

げつようび

かようび

すいようび

もくようび

きんようび



…今月の地産野菜は「だいこん・はくさい・にんじん」です

★献立の「ごはん」に使用しているお米は、国内産です。

*材料購入の関係上、多少の変更はご了承ください

-NHK含む10社から取材を受けました- -当社の地域農業・産業への応援と食品ロスの取り組み-

海老名市の酒蔵・泉橋酒造との共同企画

新型コロナウイルスの影響で日本酒の販売が減少し、余剰となってしまう酒米を給食として提供する取り組みがNHK等に取材され、10月に放映されました。そこで登場した酒米を使用したメニューの中から、ライスケーキのレシピを載せました。小麦粉を使用しないケーキなので、小麦アレルギーのお子様にもおいしく召し上がっていただけます。ぜひ作ってみてください。



ーライスケーキのレシピー

※16cm型×1台分

材料	分量
酒米(生)	100g
牛乳	400cc
卵	2個
砂糖	35g
りんご(中に入れる用)	150g
砂糖	35g
りんご(上に飾る用)	100g
グラニュー糖	適量
粉糖	適量

作り方

1. かるく洗った酒米と牛乳を鍋に入れ、弱火~中火で沸騰させながら煮る(こげないようにへらで混ぜながら煮る)
※酒米に芯がなく、十分に柔らかくなるまで火を通す
2. 煮えたら火からおろしよく冷ます(冷ましていくうちに水分を吸っていきます)
3. 中に入れるりんごを角切りし砂糖を入れ弱火で煮る→冷ましておく
4. 溶いた卵に砂糖を加え混ぜる。2を入れよく混ぜる
5. 3のりんごを加え、型に流す
6. りんごを飾り、グラニュー糖をふりかけて焼く
オーブン/180℃/40分
7. 焼きあがり、冷めたら粉糖をかける



毎年12月に当社のかわいいひよこのイラストが描かれたクリスマスカードをお配りしています。メッセージを書いて大切な方に渡して下さい♡



株式会社 安田物産
YASUDA Co., Ltd

【クッキングセンター大和工場】 大和市深見西4-2-20 ☎046-261-7255 ☎046-262-7755
【クッキングセンター湘南工場】 海老名市門沢横2-2-32 ☎046-238-1711 ☎046-238-3776

今こそ応援!!



HAYABUSA II