



POINT

ミネストローネには子どもが喜ぶかわい蝶ネクタイの形をしたクラヴァッティーネをいれました。いつものポテトサラダもカレー味で変化をつけるご提案。辛みがないカレー粉を使えば、低学年でもおいしく食べられます。



栄養価

エネルギー	718 kcal
たんぱく質	30.9 g
脂質	27.6 g
炭水化物	86.1 g
食物繊維	5.1 g
食塩相当量	3.2 g

1 カレー風味のミネストローネ

10人分

材料

S&Bとろける給食用カレーフレークN	100g
玉ねぎ	170g
にんじん	85g
じゃがいも	85g
なす	40g
セロリ	15g
ベーコン	35g
AGNESIクラヴァッティーネ	85g
野菜ジュース	170ml
水	850ml
塩	0.8g
サラダ油	20g

作り方

- 玉ねぎ、にんじん、ベーコンは色紙切りに、なす、じゃがいもは角切りに、セロリは小さく切る。
- 油を熱し、野菜を炒める。水、野菜ジュースを加えて、沸騰したら、クラヴァッティーネを加えて8分煮込む。(クラヴァッティーネの標準茹で時間)
- 一旦火を止めてカレーフレークを溶かす。溶けたら再び火にかけ、とろみがつくまで煮る。

2 タンドリーチキン

10人分

材料

鶏むね肉(皮なし)	500g
S&Bセレクトカレーパウダーマイルド	12g
ヨーグルト	60g
ケチャップ	35g
レモン汁	12g
塩	3.5g

作り方

- 調味料類を全て合わせたマリネ液に鶏むね肉を漬け込む。
- オーブン等でしっかり焼く。

3 カレーポテトサラダ

10人分

材料

じゃがいも	400g
にんじん	80g
きゅうり	80g
ハム	20g
マヨネーズ	100g
S&Bセレクトカレーアロマ	9g

作り方

- じゃがいもは茹でてつぶす。にんじんはいちょう切り、きゅうりは輪切り、ハムは色紙切りにし、茹でて冷却する。
- ①の具材にマヨネーズ、カレーアロマを加えてよく混ぜ合わせる。

4 バジルシード入りフルーツヨーグルト

10人分

材料

ヨーグルト	400g
砂糖	10g
みかん(缶)	150g
パイナップル(缶)	100g
黄桃(缶)	100g
S&Bセレクトバジルシード(ホール)	4g

作り方

- バジルシードはたっぷりの水で戻す。(約25倍になります。)
- フルーツ類は食べやすく切る。
- ヨーグルトに砂糖を混ぜ、②のフルーツ、①のバジルシードを混ぜ合わせる。

おすすめ商品

とろける給食用 カレーフレークN

化学調味料、牛由来原材料不使用の甘口カレーフレークです。(原材料に含まれるアレルギー物質(※)は小麦のみ)
(※) 国内で表示を義務付け・推奨するもの



セレクトスパイス カレーアロマ

辛みのほとんどないカレーパウダーです。料理に辛みを足さずにカレー風味を加えたい時におすすめ!



セレクトスパイス カレーパウダーマイルド

カレーパウダーの辛みを抑えたマイルドなカレーパウダーです。お子様向けのカレーメニューに大活躍のスパイスです。

