



POINT

ミネストローネには子どもが喜ぶかわい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

- ① 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。
- ② 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)
- ③ 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

- ① 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。
- ② 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

- ① 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。
- ② 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
 パイン(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

- ① バジルシードはたっぷりの水で戻す。(約25倍になります。)
- ② フルーツ類は食べやすく切る。
- ③ 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。

