

流山の魅力を発信しよう!



みりんレシピコンテスト

「流山の魅力発信!」をテーマに、流山小学校・流山北小学校・八木南小学校 3校の給食委員会で「みりんレシピコンテスト」を実施しました。その結果、みりんを使った様々なアイディアレシピが集まりました。3校それぞれ代表を選出し、10月~11月にかけて実施しました。流山発祥の白みりんについて、子供達の印象に残れば良いと思います。



砂糖の代わりにみりんを使い、バナナとクリームチーズでコクと風味を加えた「みりんバナナケーキ」バナナを加えることで、生地がしっとり♪食材の組み合わせに工夫が光ります。子供達にも職員にも大好評でした。
【流山小学校】

流山のみりと千葉県特産物のさつまいものコラボ料理「さつまいもみりんトースト」みりんの優しい甘さを生かすため、みりんを煮詰めて作った「みりんシロップ」がたっぷり入っています!【八木南小学校】

流山のみりとしょうゆが隠し味の旬の大根とれんこんでカフェ風に「根菜とひき肉のカレーライス」ひき肉に合うように、野菜はさいの目切りにして、みりんではのかな甘さをプラス。【流山北小学校】



流山北小学校

みりんに関するポスターを作成しました!

番外編

八木中学校では流山産の「小松菜」を使用して「小松菜の米粉シチュー」を作りました。



小松菜の米粉シチュー

~給食室での様子~

