

おすすめメニュー



【献立の例】

- ★ 焼き薄揚げのおにぎり
 - ★ ほうれん草のちくわ和え
 - ★ 福井ポークの豚汁
 - ★ きな粉クリーム大福



《おすすめポイント・調理のポイント等》

- ・ 少しの工夫で県産の食品をさらに美味しく味わう献立です。
 - ・ トースターやフライパンで薄揚げの水分をとばし、カリカリにすることで、薄揚げの香ばしさや食感を楽しむことができます。
 - ・ 今回はご飯にゴマとわかめを混ぜ込んでいますが、しそふりかけや梅びしお、ひじきの佃煮など、好きな具材でアレンジしてみてもよいです。