

10月 図書コラボ献立

【せかいでさいしょのポテトチップス】

今月は、【せかいでさいしょのポテトチップス】から、チップスサラダを紹介します。

このおはなしはみんなが大好きなポテトチップスのおはなしです。主人公のクラムさんはお料理が大好き、なんでも作れてスイーツもできます。「クラムのレストラン」というお店まで始めてしまいました。クラムさんは料理をしているだけで幸せです。お客さんはモリモリ食べてくれ、クラムさんの料理はみんなが1番だと思っています。



そんなある日、フィルバートという1人のお客さんがやってきました。この人は料理にうるさく、こだわりがあって注文は「ポテトだけ」でした。それを聞いたクラムさんはおいしいポテトを作りますが、フィルバートは何度もお皿を押しつけて食べてくれません。その繰り返しでなかなかうまくいきませんでした。そしてクラムさんが今までで1番、薄くスライスしてカリカリに揚げて、塩をたっぷりふったポテトを提供してみました。フィルバートはそのポテトを眺め、積み上げたり手に取ってパリンとわったりして、とうとう口に運びました。そして「完璧だ!」と大声で言いました。さぞかし美味しかったのかお皿のポテトはあっという間になくなりました。ポテトを食べた他の人も「ほっぺがおちそう」と喜んで食べてくれました。パリパリ美味しいポテト、それがあのポテトチップス!早速クラムさんの新しいメニューに加わりました。クラムさんの努力が実ってよかったです。今日は、給食調理員さんの手作りポテトチップスを野菜といっしょに、サラダとしていただいでください。



令和5年10月2日(月)

【チップスサラダ】

材料	4人分量 (g)	作り方
じゃがいも	60	① じゃがいもは皮をおき、1/4に切り、薄く切る。
油	適量	② ①の余分な水気をふき取り、160度～170度位の油で
キャベツ	160	じっくり揚げる。油気を切っておく。
にんじん	30	③ キャベツとにんじんはせん切りにする。
ホールコーン缶	40	④ 野菜は茹でて、冷ましておく。
フレンチドレッシング	適量	⑤ ④の野菜を和えて、②を加え、ドレッシングを加えて
		出来上がり。

