

6月 図書コラボ献立

【給食アンサンブル】

主人公のももはマーボー豆腐を、家族と出かけた中華料理店で食べました。

その時に食べたマーボー豆腐は熱くて辛くて、口の中が痛くなりました。

水を飲みこんでも、翌日までしびれが残ってしまうぐらいです。

友達に、マーボー豆腐の事を話してみたら「あそこのマーボー豆腐はおいしいよね!」と言うのでびっくり。

さらに「あれが本場の味、ももも、大人になれば良さがわかるよ」とまで言われてしまいました。

ももは複雑な気持ちになりました。中学生という思春期のせいでしょうか？

みんなはあの大人の辛さが美味しいと言うのに、自分は給食で食べるマイルドなほうが美味しいと思っている。いろんな感情が交じり合い、自分の中で葛藤します。

マーボー豆腐をめぐってももが少しずつ成長していく様子も描かれている本です。



令和5年6月20日(火)



【給食のマーボー豆腐】

材料	分量(4人分) g	作り方
豆腐	300	① にんじん、たけのこ、長ねぎ、しょうがはみじん切りにする。 ② にはは、1cmの長さに切る。 ③ 鍋に油を熱し、豚肉・しょうが・豆板醬を炒める。肉に火が通ったらにんじん・たけのこを加え炒める。 ④ 調味料と豆腐を加えて煮る。 ⑤ 水溶き片栗粉でとろみをつけ、ねぎ、にはは、ごま油を入れ仕上げる。
豚ひき肉	20	
にんじん	60	
たけのこ水煮	40	
にはは	30	
長ねぎ	120	
しょうが	少々	
醬油	12	
サラダ油	少々	
テンメンジャン	20	
豆板醬	少々	
ごま油	少々	
片栗粉	24	
オイスターソース	少々	
酒	少々	
コンソメ	4	

