

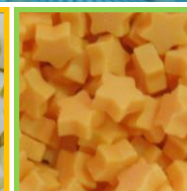
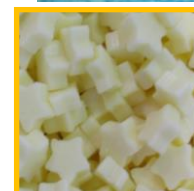
ごっつおーぺろサラダ

11月13日（金）大崎市岩出山学校給食センターで大人気の「ごっつおーぺろサラダ」を実施しました。このサラダは、岩出山産の「春陽」という米と北海道産のじゃがいもでん粉を主な材料とした、旧JAいわでやまさんが開発した「ごっつおーめん」を使ったサラダです。

【 作り方 】



①. 「ごっつおーめん」をあらかじめほぐしておきます。



今回は星型チーズ2種類を使用

②. 「にんじん」「ハム」はせん切り、「きゅうり」は輪切り、「チーズ」は小さめの角切りにします。「コーン」は汁気をきっておきます。



③. 鍋にお湯を沸騰させ、①のごっつおーめんをやわらかくなるまで3分程度ゆでます。その後、水で粗熱をとり、水気を切って冷やします。



④. 「にんじん」「きゅうり」「ハム」もそれぞれゆでて、水気を切り、十分に冷やします。



1釜約600人分のあえ物・煮物を調理する釜で小学校・中学校別々に作ります。



⑤. 大きな釜に③と④、②のチーズを入れる。

⑥. ⑤にイタリアンドレッシングをかけて、よく混ぜ合わせてできあがり！