

チャレンジしてみませんか!  
給食のレシピを紹介します。

## 鹿児島市立松元学校給食センター

令和7年1月10日(金) 実施

### 『お茶ナッツ』

材料	5人分
炒り大豆	25g
〔 細切りアーモンド 10g 〕	
〔 くるみ 10g 〕	
バナナチップ	40g
A 粉茶	小さじ1/2
さとう	大さじ3弱
塩	少々
水	大さじ1
片栗粉	小さじ1/2

### 作り方

- ① カッコ内のアーモンドとクルミをフライパンで乾煎りする。  
(ミックスナッツのようにそのまま食べられる場合は不要。)
- ② Aを加熱して溶かし、火を止める。
- ③ ②に大豆、アーモンド、くるみ、バナナチップを加え、よく混ぜ合わせる。
- ④ 片栗粉を振り入れ、サラサラの状態になるように混ぜ合わせる。



毎年中学3年生に向けて実施しているリクエスト給食の中でも、人気のある一品です。松元学校給食センターでは、松元産のお茶を使用しています。