

## 11月24日（木）は… ふるさと食材の日 「樹海かぼちゃ」 !!



11月のふるさと食材の日は、昨年度大好評だった「J★P★P～おいしい樹海かぼちゃパイ～」です。樹海学校で栽培されたかぼちゃを使わせていただきます。

樹海学校では「九重栗」「くりゆたか」「雪化粧」「ロロン」の4種類のかぼちゃを育てています。今回、使わせていただく「くりゆたか」は、甘みが強くてホクホクとした食感が特徴です。

今年度から新しい畑での栽培でしたが、今まで通りおいしいかぼちゃができたそうです。食べるの楽しみです！樹海学校みなさんに感謝していただきましょう！！

＜樹海学校のみなさんから一言＞  
一生懸命に育てたかぼちゃです。おいしく食べてください！

### 「J★P★P★～おいしい樹海かぼちゃパイ～」レシピ（給食ver）

＜材料（8人分）＞

- かぼちゃ 55g
- 白あん 30g
- パイシート 1枚（18cm×23cm）



＜作り方＞

1. かぼちゃを一口大に切り、蒸す（電子レンジでもOK）。
2. かぼちゃと白あんを混ぜる。
3. パイシートを8等分（1人分サイズ）に切る。
4. 3のパイシートに2をのせて包む。
5. オープンを200℃に予熱し、12分焼く。

「J★P★P～おいしい樹海かぼちゃパイ～」は、昨年度の樹海小学校5・6年生が考えたメニューです！  
レシピは給食バージョンにアレンジしています。

