

乳製品を使ったおいしいレシピ！

令和3年度給食委員会一年生発表



牛乳が今ピンチ！

最近、コロナの影響もあり、牛乳が少なく、

牛乳！

我々給食委員は、牛乳を美味しく頂けるレシピを

2つ考案しました。

お家で作ってみてね～



★レシピ紹介★

簡単！あったか★コーンスープ

～用意する食材～ <2人前>

- ・牛乳 200ml
- ・塩コショウ 2つまみ
- ・コンソメ顆粒 小さじ½
- ・コーンクリーム缶 150g
- ・パセリ(お好みのトッピング)





①鍋にパセリ以外の食材を入れ



②混ぜて3分加熱



③3分後...火から下ろして
器によそる



④パセリを
散らして...



牛乳は加熱しすぎると分離する可能性があるので火加減に注意しよう！



つめた〜い❄️ ヨーグルトアイス



投入〜!

かき混ぜる

ヨーグルト 200 g
乳酸菌飲料原液 130cc

だまが残らないように!



ジップロックに
入れる



よく揉む



これで凍らせる!

1時間後もう一度揉
んだら……



あとはもう一度
冷凍庫に入れて
ほっとくだけ!
(5時間ほど)

完成!



このように、たくさん余っている牛乳は、ただ飲むだけではなく、一手間加えることで、より美味しく牛乳を消費することができます。一人一人が牛乳の消費に協力することで食品ロスを減らすことができるのでみなさんもぜひ、ご協力お願いします。

牛乳の消費にご協力お願いします！



お願いします

