



2年生が植えたさつまいもを使って



大きくな〜れ!

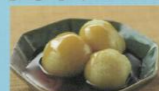
令和7年度 別宮小学校 5年生が考えました♪



「紅はるか」と「シルクスイート」のそれぞれの特性を活かしたレシピを考えました。


たくさんのアイデアの中から、『さつまいもとベーコンの炊き込みごはん』と『別宮最強桜型プリン』が学校給食で提供されました。

サツマイモレシピ(スイーツ)
 ぼくは、みたらしポテトが良かったと思います。



理由
 理由は和風みたいで甘さがしっかりとしてサツマイモの味がするからです。

ミニスイーツポテト




理由作るのはめんどくさいけど美味しい
 豆との組み合わせが最高！甘さが味わえる。

ふわふわ別宮さつまいも




このふわふわなさつまいもはめっちゃくちゃふわふわで炒め物に見えないほど美味しそうです。しかも作り方もとっても簡単です。さつまいもとバターと塩と砂糖の4種類で作れます。

パリサクタルト



パリさんの上にはベックの紋章です。タルトの上にパリさんとベックも合わせたかわいいメニューです。美味しくて可愛いです。ベックの紋章がきれいに書かれています。パリさんは美味しいです。一年生は絶対喜びます。


別宮の形天ぶら



別宮らしさのさくらのもんしょうの形に切るところとシルクスイートのあまみを生かすところです。


サツマイモレシピ(オカズ)

ぼくは、サツマイモとベーコンのだし醤油バター炊き込みご飯が良かったと思います。



理由
 理由は、ホカホカのご飯に甘じょっぱくて芋の味がしっかりときているからです。

さつまいもレシピ
さつまいもの肉巻照り焼き



理由みんなで美味しく食べられると思います。
 さつまいもの甘さにしょうゆとよく合う

別宮桜型最強プリン



プリンの上に桜型のチョコがのっています。別宮小学校の2年生と5年生が作った芋です。プリンの甘さがさらにチョコで甘くなります。芋のもっちり感としっとり感の食感が合わさって美味しさあふれる・最強別宮芋プリンです。食べても食べても止まらない味です、ぜひ食べてください。



さつまいもの甘さとベーコンの塩味がベストマッチ
『さつまいもとベーコンの炊き込みごはん』



別宮小学校の校章の桜をイメージ
『別宮最強桜型プリン』

