

2020年

30体  
誕生!!

# 大和の白ねぎ

## 大豊作 マスコットキャラクター

みんなで力を合わせて応援します!!

30体のキャラクターたちが力を合わせて大和町で育った白ねぎをPRします!あなたのお気に入りの「推しキャラ」を見つけて親しんでね!

2020年度  
大和中学校  
1年生が考案

こんなメニューが生まれました!

白ねぎたっぷりのおいしいレシピ♪  
お家でもぜひ作ってみてね!

ネギとこんにゃくの  
すきやき風のもの

学校給食  
に採用!

材料

- ・白ねぎ
- ・肉・ウイナー
- ・もやし
- ・たまねぎ
- ・糸こんにゃく
- ・調味料

作り方

- ① 鍋に油を熱し、肉、ウイナーを入れて炒める。
- ② たまねぎ、もやし、糸こんにゃくを入れてさらに炒める。
- ③ 水、調味料を入れて煮る。
- ④ 最後に白ねぎを入れて煮る。

ねぎたっぷり  
ねぎみそ汁

学校給食  
に採用!

材料

- ・白ねぎ
- ・豆腐
- ・油揚げ
- ・みそ

作り方

- ① 鍋に水を入れ、煮干しでだしをとる。
- ② 豆腐、油揚げ、白ねぎを入れて煮る。
- ③ みそを入れて味をつける。

ハローネギー

学校給食  
に採用!

材料

- ・白ねぎ
- ・白身魚
- ・レモン
- ・片栗粉
- ・塩こしょう
- ・マーガリン
- ・しょうゆ

作り方

- ① 白身魚に塩こしょうをし、片栗粉をまぶす。
- ② フライパンにマーガリンを熱し、①の魚と白ねぎを並べる。
- ③ 魚の上にレモンをのせ、フライパンの蓋をして蒸し焼きにする。
- ④ しょうゆで味をつける。

ねぎみそ  
焼きむすび

こども園  
おやつに  
採用!

材料

- ・米
- ・白ねぎ
- ・味噌
- ・砂糖
- ・みりん
- ・粉チーズ

作り方

- ① 米を炊く。白ねぎはみじん切りにする。
- ② 白ねぎ・調味料・粉チーズを混ぜ合わせる。
- ③ おにぎりに②を塗りオーブンで焼く。