

# 高特の夕食(寄宿舍)紹介

令和6年10月31日(木)

ハロウィンオムライス わかめとツナのサラダ おばけかぼちゃスープ  
こうもりケーキ

寄宿舍で作ったハロウィンの夕食を紹介します。

食堂に入って来た途端「わあ！かわいい！」「おばけだ」「こうもり？」と喜びの声が上がりました。オムライスもケーキも一つ一つ手作りで。こうもりケーキは、市販のスポンジケーキ、紫さつまいもと生クリームを合わせた紫いもクリーム、黒いクッキーでこうもりを作って飾りました。かぼちゃスープには、食パンを型抜きしたおばけを浮かべました。今が旬のかぼちゃを使って、ぜひご家庭でもかぼちゃスープを作ってみてください。

## かぼちゃスープの作り方(4人分)

【材料】 バター10g 玉ねぎ1個 にんじん1/2本 かぼちゃ1/4個  
じゃがいも1個 牛乳200ml 水200ml 塩こしょう少々 コンソメ1個  
米粉(かたくり粉)大さじ1

- ① 玉ねぎ・にんじん・じゃがいもは小さな角切りにする。
- ② かぼちゃは、皮を除いて大きめに切る。
- ③ 鍋にバターを熱し、中火で①を炒め、玉ねぎがしんなりしたら水を入れる。
- ④ 沸騰したら、かぼちゃを加えて中火で煮る。(かぼちゃが溶けるまで)
- ⑤ コンソメ・牛乳を加え、煮立ったら水で溶いた米粉を入れてとろみをつける。
- ⑥ 塩こしょうで味を整える。

