

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！樹海学校のみなさんに感謝
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. オーブンを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年生が考えて
くれたメニューです！

レシピは給食バージョンに
アレンジして
います。

