

月刊 楽園ガクエン



06 | 2024 Jun
Vol.039

＼お得なクーポン付き！／
放課後グルメマップ
かんたん調理科レシピ
～冷やしそうめんの豆乳担々麺～

COVER 宇戸田 楓花
菊池 梨奈

発行元: 学校法人
延岡学園

延岡学園高等学校



Menu of June

替え玉必須、夏にぴったりのスタミナそうめん

冷やしそうめんの豆乳担々麺

クリーミーな豆乳スープとピリ辛の担々風味が絶妙にマッチ。

夏の定番、冷やしそうめんが新しいおいしさに変身！

冷やしそうめんの豆乳担々麺

材料 (2人分)

| | |
|------------|--------|
| そうめん | 2束 |
| ラー油 | 適量 |
| A 豆乳 | 400ml |
| 鶏がらスープの素 | 大さじ1 |
| ねりごま | 大さじ4 |
| すりごま | 大さじ2 |
| 麵つゆ (3倍濃縮) | 80ml |
| 豚ひき肉 | 200g |
| ★にんにくチューブ | 小さじ1/3 |
| B ★味噌 | 大さじ1 |
| ★砂糖 | 大さじ1 |
| ★醤油 | 小さじ2 |
| ★酒 | 大さじ1 |
| 刻みネギ | 適量 |
| 盛り付け用 | |
| 糸唐辛子 | 適量 |
| かいわれ大根 | 適量 |

作り方

- 1 Aをボールに全て入れ、よく混ぜる。冷蔵庫に入れて冷やしておく。
- 2 Bの豚ひき肉を炒め、火が通ったらフライパンの油をキッチンペーパーで吸い取り、★の調味料を全て入れて炒める。
- 3 そうめんを茹で、氷水でしめておく。
- 4 2と刻みネギを混ぜ合わせる。
- 5 器にそうめんを盛り、4を乗せる。1を注いでラー油を垂らす。
- 6 盛り付け用の糸唐辛子とかいわれ大根を飾り完成。

今月のレシピは私たちが作りました。



暑くなるこれからの季節にピッタリです。ボリューム満点のスタミナそうめんをぜひ作ってみてください！

(左) 遠田 成美
(右) 谷川 結望



夏のオープンスクールのお知らせ

7月27日(土)28日(日)に夏のオープンスクールを開催いたします。今年にはミニ延風祭(文化祭)を開催予定です！皆さんの来校をお待ちしております。ノベガクの雰囲気を感じたいに、ぜひお越しください。

お申し込みは
コチラ▶



 **延岡学園高等学校**
NOBEOKA GAKUEN HIGH SCHOOL
公式サイト <https://nobeokagakuen-ed.jp/>

 Instagram
 X (旧 Twitter) @nobeokagakuen
 YouTube 延岡学園 公式チャンネル

チョコたっぷり絶品ワッフルを こだわりのコーヒーで

4切れも重ねたボリュームなワッフルの上に、アイスクリームとたっぷりのソース! 焼きたての生地はカリッとしていて、冷たいアイスとの絶妙なコラボ。チョコたっぷりのバナナの美味しさは……言うまでもありませんよね。

チョコワッフル 600円
キャラメルアーモンドワッフル 600円



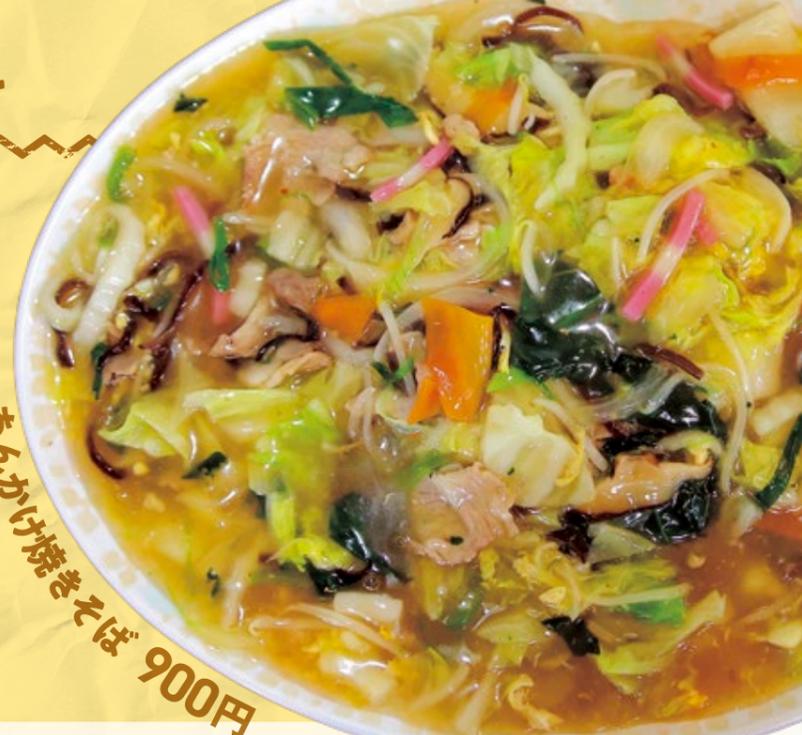
3年 宇戸田 楓花(左)
3年 菊池 梨奈(右)

工都の胃袋を支え続け 愛され続けて70年!

出来たてはカリカリ、食べ進めるうちにモチモチになる麺が、ボリュームなのに飽きない秘訣。麺とよく絡む野菜たっぷりの餡は栄養満点で、食べごたえある満足一品です。卓上の調味料で自分好みの味にできるのも嬉しい。一人席も座敷もあり、家族や友達と、もちろんおひとり様でも行きやすいお店です!



2年 興裕 花音
2年 木津 陽



めんかけ焼きそば 900円

「月刊ガクエンを見ました」でドリンク200円OFF!

(※ワッフル各種と一緒にドリンクを頼んだ場合に限りです) ※期間2024年7月31日まで

まっしー ☎ 882-0034 延岡市昭和町1丁目13番地4
☎ 090-8206-6369 定休日:水曜日

雰囲気は昔ながらの喫茶店。店主夫妻がとても優しく学生でも入りやすい。メニューが豊富でモーニングもあり、いつでもどの世代の方でも楽しめます。市内ではここだけのこだわりのコーヒーも。

ベガク生なら、ココは行っとけ!!

AFTER SCHOOL 放課後グルメマップ GOURMET MAP

大好評につき
第2弾
second edition

生徒会主導企画! 家族や友達を連れていけば
あなたもグルメ通の仲間入り!

餃子(8個)
店内飲食/450円

噛んだ瞬間のバリッとした焼き面の食感と、モチッとした蒸し面のコントラストが絶妙! 熱々の肉汁が口の中でじゅわっと広がり、やさしいニンニクの風味となめらかな野菜の食感が見事にマッチした一品です。



3年 柳山 椋大



こだわりの皮や餡は全て手作り。いつもの味を楽しんでもらうため、鮮度を保つことに気を配っているそうです。

「月刊ガクエンを見ました」でジュース1瓶無料!

※期間2024年7月31日まで

珉珉 ☎ 882-0863 宮崎県延岡市緑ヶ丘1丁目2-2
☎ 0982-34-6456 定休日:月曜日

延岡は県内屈指の工業都市。工場で働く人たちの栄養バランスを考えて生まれたメニューだそうです。



濃厚な生クリームと
モチモチ生地

クレープ:サクサク食感のクッキーと濃厚な生クリームの組み合わせなんて、美味しくないわけがありません!

白玉ソフト:濃厚なバニラソフトと黒蜜きなこの相性が最高! モッチモチの白玉で、しっかりお腹が満たされます!

ミルクティー:ミルクティーの香り高い風味が、黒糖わらび餅の食感とベストマッチ。とっても甘いのにどこか上品な味わいとなっています。

クッキー&クリームクレープ 550円
黒蜜きなこ白玉ソフト 680円
黒糖わらび餅ミルクティー 480円



昔から餃子一本で勝負
洗練された老舗の味

「月刊ガクエンを見ました」で餃子8個450円が250円に

(※延岡学園の中高生で制服着用の場合のみに限りです) ※期間2024年7月31日まで

ぎょうざの店 黄楊 ☎ 882-0055 宮崎県延岡市山下町3丁目6-5
☎ 0982-35-1141 定休日:火曜日

変わらない味を守り続け、昔からのお客さんやそのお子さんが延岡に帰省した際に、また「美味しい」と言ってくれるのがいちばんの喜びだそうです。

「月刊ガクエンを見ました」で全商品100円引き

(※キューティークレープを除く) ※期間2024年7月31日まで

クレープ ティファニー

☎ 882-0866 宮崎県延岡市平原町2-1343-1
☎ 0982-31-3508 定休日:火曜日・水曜日

こだわりのクレープ生地は、モチモチ食感を実現するためにタピオカ粉を使用。濃厚なのにくどくなく、さっぱりとしたソフトクリームもオススメです!



yum! yum!