

4月9日(金)

とちおとめ
ヨーグルト



あげじゃがいもの
トマトソースがらめ

こめこパン

ゆでやさい

ちさんちしょう
地産地消

きょうとくじらまちしよくざい
今日の徳次郎町の食材

米粉パン

きょうの給食メモ

あ
揚げじゃがいものトマトソースがらめ…

トマトとチリソースをじっくり煮込んで甘すっぱ辛いソースを作ります。じゃがいもは素揚げで、180℃で20分以上かりっとなるまでじっくり揚げます。豚ひき肉・玉ねぎ・人参を炒め、ソースを混ぜます。食べる時間直前に、揚げたじゃがいもを投入して、つぶさないようざっくりと混ぜて出来上がりです！

この献立は、食べる時間をみこして作るのがポイントです！ソースをパンに付けて食べても、とてもおいしいですよ！