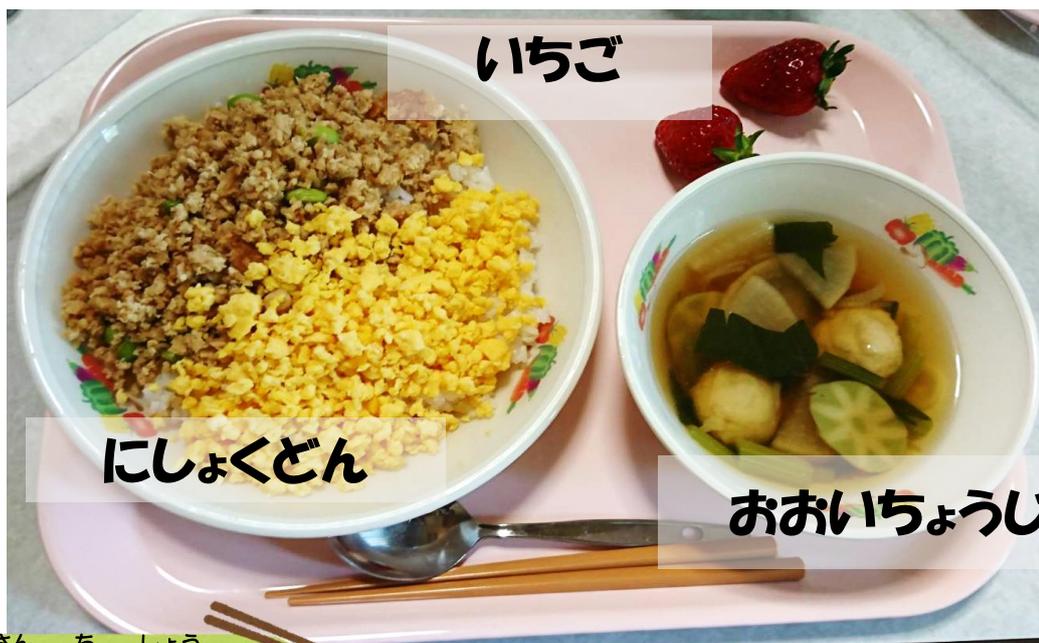


4月21日(水)



きょう とくじらまち しよざい
今日の徳次郎町の食材

いちご

きょうの給食メモ

にしよくだん
二色丼...

にわとり たまご
鶏の卵9kgととり
ひき肉6kgと大豆
ミート1kgで、作り
ました。たまごくら
べ、とり
ひき肉は炒めるとボ
リュームがなくなっ
てしまうので、りょう
あ
量を合わせるために、
大豆で作られたひき
肉風
の大豆ミートを使っ
ています。おお
かま
大きな釜で、おお
あわた
大きな泡立て器を
つか
使い、ぽろぽろにな
るように作ります。あ
ま
甘じょっぱい味がご
はんによくあ
あ
合い、おいしいにし
よくだん
二色丼でした。

