

4月26日(月)

B日課 12:00給食



きょうの給食メモ

ポークポトフ・・・

今日のポークポトフは、豚肉^{ぶたにく}を白^{しろ}ワインで1時間半煮込んだので、ほろほろとほどける柔^{やわ}らかさでした。

煮込み料理^{にこ りょうり}らしく、じゃがいもやにんじん、たまねぎをごろごろと大^{おお}きく切^きりました。

野菜^{やさい}のうま味^みと甘味^{あまみ}の溶^とけ込んだスープは、心^{こころ}も体^{からだ}も温^{あたた}まるおいしさでした。

