

4月30日(金)

BE課 12:00給食

ベビーチーズ



チキンカレーライス

ゆでやさい

きょうの給食メモ

チキンカレー・・・

給食でのカレーは、一晩置いたカレーのような濃厚さを出すために、じゃがいもだけ後入れにし、できる限り早い時間に作り、一旦火を止め、冷まします。そして、配食前にもう一度、温めています。また、カレーの中に、牛乳やスキムミルク・粉チーズを加えることも濃厚なおいしいカレーを作る裏わざです。

