

6月18日(金)

しおこんぶあえ

とりにくの
みそチーズやき

むぎいごはん

ひじきとだいずの
にもの

きょうの給食メモ

とりにく みそ やき 鶏肉の味噌チーズ焼...

とりにく しろ
鶏肉に白ワインをふり、みそ
みりん・生レモン汁・パセリのみじん切りを混ぜたソースを
かけて、ピザ用チーズをのせて焼きました。

165℃の低温で10分焼き、220℃で5分表面を焦がして仕
上げました。どうしてもソースを焼くことで、煮詰まってい
濃い目の味になりました。



低学年では、塩気の濃いソースをよけて食べてい
ましたが、高学年では、そのソースがおいしいとこ
はんと一緒に食べている姿がありました。

次回は、味噌マヨソースの量を減らし、水でのば
すように、改善してみます。