

7月8日(木)

マーマレード

ゆでやさい

アレルギー対応食
鶏卵抜き衣の
ホキのパセリ
パン粉焼き

ホキのパセリ
パンこ焼き

こめこパン

モロヘイヤスープ

ちさんちしょう
地産地消

きょうとくじらまちしやくさい
今日の徳次郎町の食材

こめこパン

きょうの給食メモ

ホキのパセリパン粉^{こめ}焼き...

ホキは1m^{いじょう}以上にもなる^{おお}大きな^{さかな}魚です。白身で^{しろみ}柔らかく^{やわ}あっさりとした^{あじ}味わいなのでとても^た食べやすい^{さかな}魚です。

今日の^{きょう}給食^{きゅうしょく}では、塩・胡椒・白ワインで^{しお}下味^{こしょう}をつけ小麦粉^{しろ}を^{したあじ}まぶして、卵^{たまご}・小麦粉^{こむぎこ}・水^{みず}を^ま混ぜた^{ころも}衣^まをくぐらせ、パセリを^ま混ぜた^まパン粉^まをつけて、揚げ焼きにしました。ケチャップとウスターソース・砂糖^{さとう}・赤ワイン^{あか}を^に煮詰^つめて^つ作った^つソース^つをかけていただきました。これは、おいしくないはずがない^{あじ}味^{あじ}でした。

