

11月24日(水)

きなこトースト

やきビーフン

なまあげの
ちゅうかスープ

ちさんちしょう
地産地消

きょうとくじらまちしよくざい
今日の徳次郎町の食材

しよくパン・キャベツ

きょうの給食メモ

焼ビーフン...

残念ながら、今日の焼ビーフンは短く切れてしまいました。
給食の調理では、焼ビーフンはとても難しい料理の一つです。

なぜかと言うと、

- ①ビーフンをもどす際に、初めぬるま湯に漬けて置き、その後少しやわらかめに茹でる。
- ②肉や野菜などの具材は別に炒めておき、水分を多めにして、強めの味付けしておく。
- ③配食直前に、熱々のビーフンを混ぜ入れ、釜ではほとんどかき混ぜずに、配食する。

このように細心の注意を払い、調理工程を進めていかないと、量が多いため普通の焼ビーフンに仕上がらないのです。
大量料理がゆえの難しさです。もう一度、トライします！