

12月15日(水)

ゆでやさい

ミートボールと
やさいの
カレーに

フレンチトースト

ちさん ちしょう
地産地消

きょう とくじらまち しょくざい
今日の徳次郎町の食材

しょくパン・キャベツ

きょうの給食メモ

フレンチトースト・・・



たまご きゅうにゅう
卵・牛乳・さとう・バニラエッセンス・
グラニュー糖・市販のフレンチトースト
ベースを混ぜたものに、台形に切っても
らった食パンを二度漬けしました。

焼き始めは、**11時20分!!**
オーブンを3回転する本校では、温かい
トーストに仕上げるベストの時間になります。



焼く前のフレンチトースト

