

1 月 25 日 (火)

かみのかわ きゅうしょく

上三川給食

くろチャーハン

たんたんはるさめ
スープ



ち さん ち しょう

地産地消

きょう とく じ ら まち しょうざい

今日の徳次郎町の食材

キャベツ・はくさい・にんじん

学校給食週間

くろ 黒チャーハン・・・

焼きそばの粉と焼きそばソースと中華味で味付けをしました。べちゃべちゃにならないように液体ソースの量を減らし、焼きそばの粉をメインで使用したためか、黒くならず、普通の茶色チャーハンになりました。でも、味は、甘辛のソース味で、子どもの大好きなチャーハンになりました。



しょうゆで茶色に炊いたごはん
に、ソース味のチャーハンの具
材を混ぜ合わせました。



ソース好きにはたまらない！
おいしいチャーハンです。
近々 レシピを公開します。