

3月4日(金)

アレルギー
対応食
片栗粉のみで
揚げたモロの唐揚げ

ごまあえ

ひじきとたまごの
スープ

モロのからあげ

さけわかめごはん

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

にんじん・キャベツ

きょうの給食メモ

たまご
卵のスープ...

ひじきと^{たまご}卵のスープを、上の写真のように、彩りよく作るためには、^{まも}守らなければならない^{てじゅん}手順があります。

^{した}下ゆでした^{はもの}葉物、ひじき、^{らんえき}卵液、^{みずと}水溶き片栗粉の4つの食^{くざい}材は、必ず①^{かなら}水溶き片栗粉→②^{らんえき}卵液→③ひじき→④^{したゆ}下茹でした^{はもの}葉物の^{じゅんじょ}順序で入れることです。

この^{てじゅん}手順を^{まも}守らないと、^{たまご}卵が、く散らなかったり、ひじきや^{はもの}葉物にくっついて^{しろ}白っぽくなったり、スープが^{にご}濁ったりしてしまいます。

^み見た^め目もおいしさの^{ひと}一つですので、ちょっとしたことですが、^き気を^{くば}配って^{つく}作っています。