

3月8日(火)

このは
チョコパン

ゆでやさい

やさいの
コンソメスープ

ミートローフ

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

木の葉チョコパン・にんじん・キャベツ

きょうの給食メモ

味付けました・・・

本来の給食のミートローフの味付けは、塩コショウのみで、焼いてからケチャップソースをかけます。今日のミートローフは、バットで一度に焼きたかったので、ミートローフ自体にケチャップソースを混ぜて味付けしたものを焼きました。これが、大正解！！

ミックスベジタブルの彩りがよく見えて、ケチャップソースにチーズの塩みがかわり、とてもおいしくなりました！



木の葉の形をしたチョコパンです！
子どもたちは、大喜びでした♡