

4月19日(月)

てづくりブラマンジェ

こめこパン

とにくとじゃがいもの
ケチャップいため

キャベツのスープ

きょうの給食メモ

ブラマンジェ・・・



コーンスターチと砂糖を振るい合わせ、少しの牛乳と合わせておきます。50℃に温めた牛乳を少しずつかき混ぜながら加えます。弱火で温め、少し重くなってきたら、カップに注ぎます。

別にマーマレードジャムのソースを作り、冷え固まったブラマンジェの上に載せました♡



コーンスターチ特有の滑らかな食感がおいしいデザートになりました。

