

5月11日(水)

いちご

ほうれんそうの
のいっぱい
サラダ

こめこパン

ハンガリアシチュー

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

いちご

きょうの給食メモ

ハンガリアシチュー・・・

ぎゅうにく あか 牛肉を赤ワインで、1時間半ほど煮込んだものをシチューにしました。シチューの状態^{じょうたい}で、さらに1時間煮込んでいたら、牛肉^{ぎゅうにく}がとろけてしまいました。でも、牛肉^{ぎゅうにく}の風味^{ふうみ}を感じる濃厚^{のうこう}なハンガリアシチューになりました。

子どもたちは、米粉^{こめこ}パンを小さくちぎって、シチューにつけて食べ^たました。やわらかな米粉^{こめこ}パンと温かい^{あたた}シチューはとてもおいしく、みんなきれいに平^{たい}らげていました☆

