

6月16日(木)

しおこんぶあえ

ひじきと
たまごの
スープ

まだらの
みそチーズ焼き

むぎいりごはん

きょうの給食メモ

まだら みそ や 真鱈の味噌チーズ焼き…

ぜんかい 前回^{せんかい}の味噌チーズ焼き^{みそチーズ焼き}がとても塩辛^{しおから}くなってしまったので、
こんかい 今回の真鱈^{またら}の味噌チーズ焼き^{みそチーズ焼き}は、味噌^{みそ}とチーズ^{チーズ}の量^{りょう}を減^へらすこと
にしました。味噌^{みそ}とマヨネーズ^{まよねーズ}風^{ふう}ドレッシング^{ドレッシング}、みりん^{みりん}の
ソース^{ソース}に水^{みず}を加^{くわ}え、程^{ほど}よい塩気^{しおけ}に調節^{ちようせつ}したものを真鱈^{またら}にかけ、
チーズ^{チーズ}をのせて焼^やきました。思い通り^{おもどお}りの仕上がり^{しあがり}で、魚屋^{さかなや}さん
おすすめ^{おすすめ}の脂^{あぶら}ののった真鱈^{またら}がさらにおいしくなりました♡

