

# 7月13日(水)

てづくりカフェオレゼリー



ポテトチーズに

うつのみやしさんこむぎの  
ミルクパン

とにくのラタトゥユ

きょうの給食メモ

## 2種類のチーズを使って…

今回は、こふき芋を作る要領で、じゃが芋をゆでてから、よく熱した釜にマーガリンを溶かし、じゃが芋を入れ、粉をふかせてから、カッチーズとパルメザンチーズをからませて作りました。

2種類のチーズを使ったことで、濃厚なチーズの風味が加わり、とてもおいしくなりました。✂

デザートには、コーヒーゼリーの素と牛乳でカフェオレゼリーを手作りしました。少しコーヒーの苦みがありましたが、ミルクをたっぷり使用したので、低学年でもおいしく食べることができました。