

9月7日(水)



ゆでやさい

こめこパン
きりめいり

てりやきチキン

ミネストローネ



ちさんちしょう

地産地消

きょうとくじらまちしょくざい

今日の徳次郎町の食材

米粉パン・たまねぎ・じゃがいも

きょうの給食メモ

てりやき 照り焼きチキン・・・

照り焼きチキン用の甘じょっぱいたれを、漬け込み用と焼いたあとにかける用の2種類、用意しました。

今日の鶏肉は、固くならないように、160度で、



中まで火を通し、最後に180度にして焦げ目を付けました。パンに挟んだチキンは、たれがたっぷりで、おいしかったです。