

11月10日(木)

アレルギー対応食
みかんゼリー



みかん

だいこんおろし

ひじきごはん

ちくわの
にしょくあげ

ちさんちしょう
地産地消

今日の徳次郎町の食材

こめ

きょうの給食メモ

ちくわの二色揚げ...

竹輪を小麦粉とてんぷら粉と水を混ぜたドロに、カレー粉と青のりを
入れた2種類の衣を別々に付けて、揚げました。

フライは、あらかじめ衣をすべてに付けてから揚げることができます
が、天ぷらは揚げる直前に衣にくぐらせてつくるので、作り置きが
できません。調理時間を予想しながら、冷めないように時間を合わせ
て作らなければなりません。

以外に、手間のかかる献立です！

☆富屋小の大根おろしは、大根を
おろしてから、汁をしぼり、汁は
捨てます。残りの実に、だし汁と
しょうゆを加え、1時間半ほど煮込んで作っています。

