

12月9日(金)

アレルギー対応食
温州みかんゼリー



だいこんと
じゃがいもの
あられじる

にしよくどん

みかん



今日の晃陽地域の食材

米・だいこん

きょうの給食メモ

にしよくどん 二色丼...

にしよくどんをレシピ通り作ると、出来上がり量が1対1の割合にならないので、よそった時に違和感を感じます。そこで、本校では、ひき肉に大豆ミートと玉ねぎを加えて、かさ増ししています。卵の方にはふんわり仕上がるように、卵の量に対して1割の水を加えています。そうすることで、深皿によそった時に、同量の二色丼が出来上がります。ちょっとしたことですが、こだわることで見た目が一^{いち}段^{だん}とおいしそうに仕上がります♪

