

12月14日(水)



きょうの給食メモ

みそスープ・・・

普通の味噌汁は、かつお節でだし汁をとり、味噌をい
て作ります。みそスープは、だし汁とコンソメを使い、
作っています。少し洋風な風味を感じることができます。

野菜をたくさん入れたスープは、とても体によいので、
週に2回位は飲みたいです。いつもの味噌汁をこのように
少し変えるだけで、違った味わいになりますよ！

黄色い卵がとてもおいしそうですね。卵をふんわりと仕
上げるコツは、湯温を90℃以上に揚げてから、湯面を落
ち着かせて、溶き卵を入れるとふんわりと仕上がります
よ！！ぜひ、試してみてください！

