

3月13日(月)

コールスローサラダ

あさやきこめこパン

ポークシチュー



ちさんちしょう
地産地消

今日の徳次郎町の食材

米粉パン・キャベツ・にんじん

きょうの給食メモ

完璧なコールスローサラダ・・・

ひとくちメモでお伝えした通り、野菜の切り方を粗みじんにしたコールスローサラダ、より完璧なコールスローサラダに近づけたくて、通常のゆで野菜は検食15分前くらいにドレッシングと和えています。喫食時間2時間前、給食のルール上最も早い時間に、コールスロードレッシングと和えました。これにより、野菜に味がしっかりとしみ込みしんなりとした食感を作ることができました。

とってもおいしいコールスローサラダになりました。隠し味で、酢とコショウも足しましたけれど・・・