

しゅうりょうしき

3月24日(金)

修了式



てづくり
キャロットケーキ

カレーうどん

ゆでやさい

ちさんちしょう
地産地消

きょうとくじらまちしよくざい
今日の徳次郎町の食材

生うどん・キャベツ・にんじん

きょうの給食メモ

て 手づくりキャロットケーキ・・・



地元農家の池田文武さんが育てた人参を、フードプロセッサーで、すりおろし状にしました。



黒砂糖と小麦粉・ベーキングパウダー・卵・すりおろし人参を混ぜて生地を作りました。



楕円形の型に流し込み、オーブンで30分位焼き上げました。冷めてから粉砂糖で仕上げると、やさしい甘みのおいしいキャロットケーキが出来上がりました！！

