

4月14日(金)

イースター献立



こくとう
チーズパン

ゆでやさい

たまごのココットむし

トマトのスープ

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

黒糖チーズパン

きょうの給食メモ

たまごのココット蒸し...



たまごのココット蒸しを作るのは、大変な作業と分かっていましたが、黄身を割らないようにすること、真ん中に卵がくるようにすること、ゴムのよな食感にならないように火を通すこと、想像以上の気配りと時間がかかりました。



この時に、割れた卵をひき肉に混ぜて、チーズをのせ焼いたものを作ったのですが、そちらの方がふんわりとおいしく出来上がりました。次回は、この方法で作ります！！



6年生の児童が、ツインクルチョコの包み紙で、鶴を折ってくれました！⇒凄いですね！⇒

