

4月18日(火)



きょうの給食メモ

とりにく やさい に
鶏肉と野菜のうま煮・・・

煮物は味がしっかりと浸み込むように、早めに作り始めます。今日は鶏肉、じゃが芋、にんじん、ごぼう、たまねぎ、ぶなしめじの食材でしたので、ごぼうは早めに煮て、じゃが芋は最後の方に入れ、しっかりと味を浸み込ませながら、煮崩れしないように作りました。

きんいつ いろ はい に
均一に色が入り、おいしいうま煮になりました。

煮汁の量：かぶるほど、ひたひた

かぶるほど：食材の頭とほぼ同じ

食材の頭

ひたひた：
食材の頭より
マイナス1割

