

4月21日(金)

てづくりしっとりマドレーヌ



といそぼろどん

こんさいの
すましじる

きょうの給食メモ

こんだてへんこう
献立変更...

栄養価の面で、基準値に近づけるようマドレーヌを追加しました。さらに、エアコンの設置工事のため、他校から調理員さんが研修にきているので、とてもおいしいと評判のしっとりマドレーヌを作りました。



地元の卵と蜂蜜を使って作った生地を1時間ほどねかせてから、カップに入れました。



←もう少し、焼いたら出来上がり！！

こちらが、完成したしっとりマドレーヌ♡🍷

