

4月26日(水)



きょうの給食メモ

て 手づくりハムカツ・・・

ハムカツに使ったハムは、鎌倉ハムのポークハムスライスです。このハムに、打ち粉をして、小麦粉と水、卵を溶いた液にくぐらせ、パン粉を付けて揚げました。丁寧にやさしく揚げないと衣がはがれてしまうので、慎重に揚げました。

ソースもケチャップとウスターソース、さとう、赤ワインで手づくりし、ハムの塩気とパンの甘さとソースが何とも絶妙なおいしさでした♡

