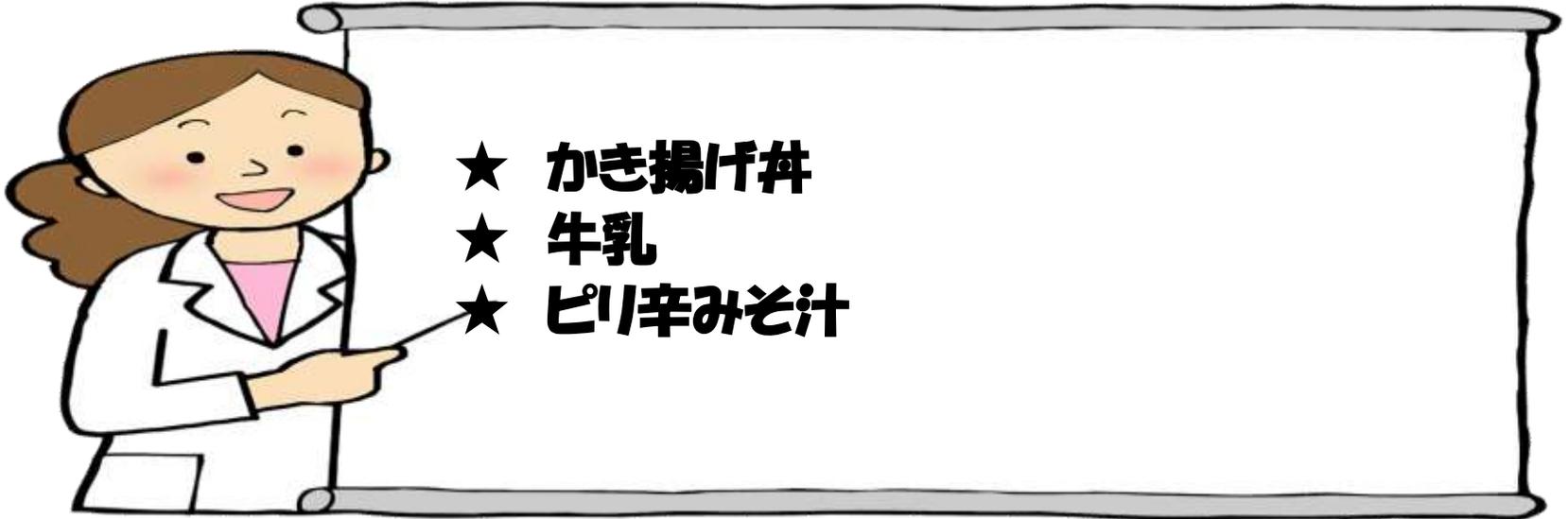


今日の給食

令和元年9月12日(木)



1 具を混ぜます。これで半分の量です。



2 「たれ」もていねいにだしをとって、作ります。



3 同じ大きさになるように分け、形を作ります。



4 材料に火が通ったか、確認しながら揚げます。

今日のひとこと

かき揚げを作る日は、給食室はいつにも増して、忙しい一日になります。かき揚げの具を切って粉と混ぜ合わせる。簡単に見えますが、水の加減が難しい作業です。水が多すぎると固まらない、固すぎると美味しくない、揚げ時間も大切。いろんな技が詰まった「かき揚げ」です。