

今日の給食

令和元年9月13日(金)



- ★ ハヤシライス(麦ごはん)
- ★ 牛乳
- ★ 鉄骨サラダ



油で肉を炒めます。こしょうを振り入れ、肉のうま味を引き出します。



ていねいに、「あく」を取ります。ここもポイント！



4 味をつけ、弱火でじっくり煮込みます。

今日のひとこと

今日は「ハヤシライス」、煮込めば煮込むほどおいしくなる料理です。給食室では長時間煮て、焦がすことの無いように、2つの釜で作れる量でも、3つの釜に分けて作っています。少ない量でゆっくり煮ることができるので、野菜の甘みが出て、深みのある本当に美味しい「ハヤシライス」になっています。