

今日の給食

令和元年10月16日(水)



- ★ カレーピラフのホワイトソースかけ
- ★ 牛乳
- ★ 青菜とじゃこのサラダ



手作りホワイトルウは、溶かしたバターに小麦粉を加えて、弱火でゆっくりと混ぜて作ります。



こんな感じになるまで、混ぜ続けます。粉っぽさがなくなるように、十分火にかけて出来上がりです。

今日のひとこと

カレーピラフにホワイトソースをかけて食べる今日の給食は、スパイシーで色鮮やかなピラフの味に、ホワイトルウのまろやかさが加わった、おしゃれな味の料理です。ルウをたっぷりとかけて食べましょう。