

今日の給食

令和元年11月21日(木)



- ★ もやしそば(中華麺)
- ★ 牛乳
- ★ 彩の国肉まん
- ★ 小松菜のソテー
- ★ みそポテト



じゃが芋は少し大きめにカットします。



蒸したじゃが芋に天ぷらの衣をつけます。



冷凍ゆず果汁を使いました。

油でからりと揚げます。もちろん、中心温度も測っています。みそだれをからめて、出来上がり。

今日のひとこと

「みそポテト」は、ふかしたじゃが芋を天ぷらにして、甘めのみそだれをかけた、秩父地方の郷土料理です。秩父地方では「小昼飯(こぢゅうはん)」と呼ばれる、農作業の合間や小腹がすいた時に食べる郷土料理がいくつかあり、「みそポテト」はその代表的な一品です。