

今日の給食

令和元年12月10日(火)



- ★ ココアトースト
- ★ 牛乳
- ★ 鉄骨サラダ
- ★ ポークシチュー



ココア、卵、牛乳、砂糖を混ぜた液に、食パンを浸し、30分以上置いて、味をしみ込ませます。



パンは途中で裏返し、両面をしっかり焼きます。



ずっしりとした重みのあるココアトーストです。

今日のひとこと

今日の給食は新メニューの「ココアトースト」です。食パンをたまご、牛乳、砂糖、ココアを混ぜた液に漬け込み、オーブンでこんがり焼きました。表面はカリカリしていますが、中はしっとり、ココアの香りが食欲をそそります。ほんのり甘い味を楽しんでください。