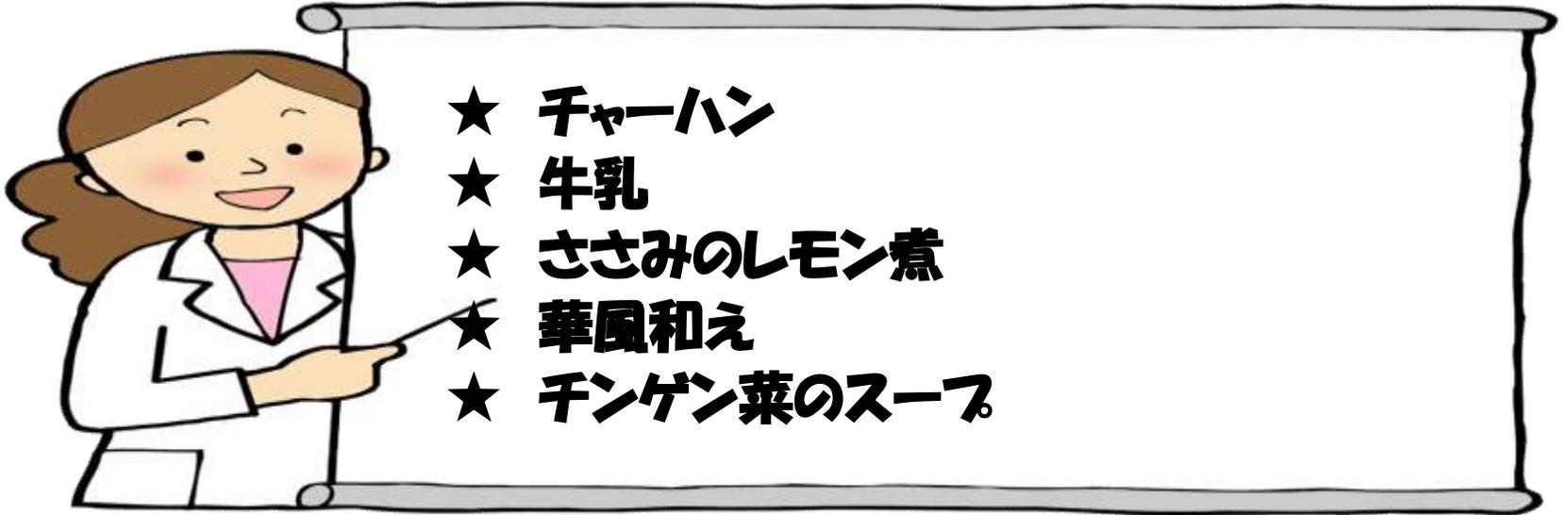
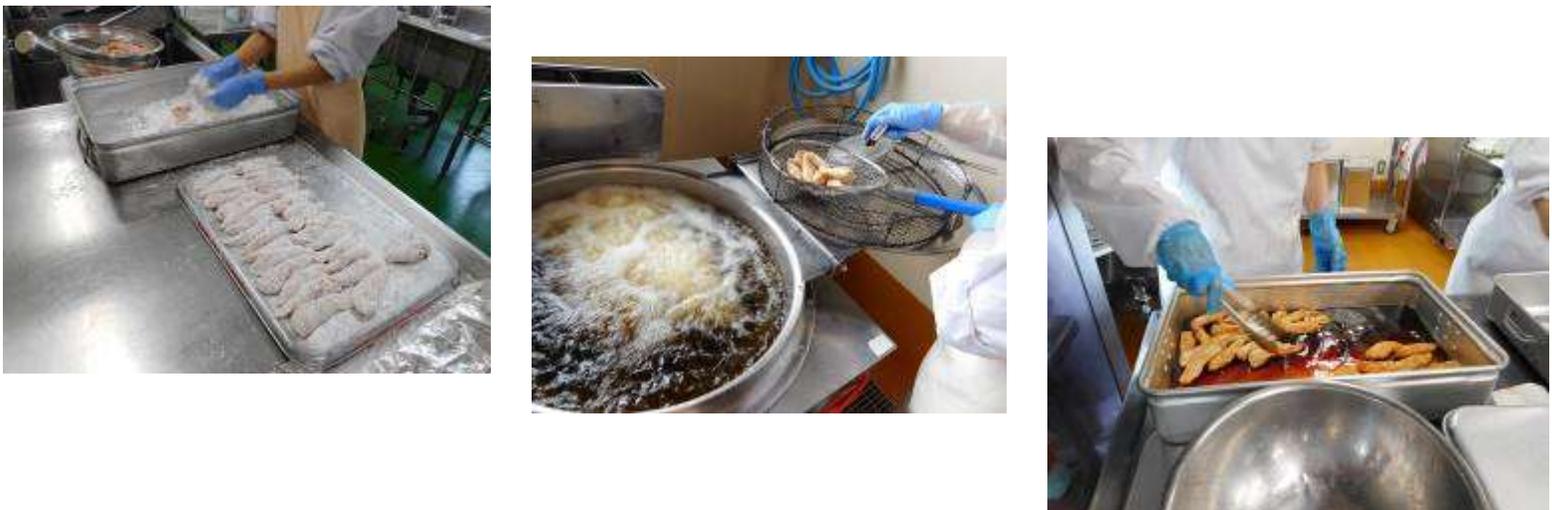


# 今日の給食

令和元年12月17日(火)



生のレモンは皮をむき、ミキサーで果汁を絞りました。



ささみは粉を付け、油で揚げ1本ずつ、たれをからめました。

## 今日のひとこと

「ささみのレモン煮」のたれは、国産の生のレモンを使用しました。皮をむいたレモンを絞り、しょうゆと砂糖を加えて、甘酸っぱいたれを作りました。揚げたての「ささみ」にこのたれにからめて出来上がりです。揚げたささみは外は固く、中はふわふわ、レモンの香りがベストマッチです。