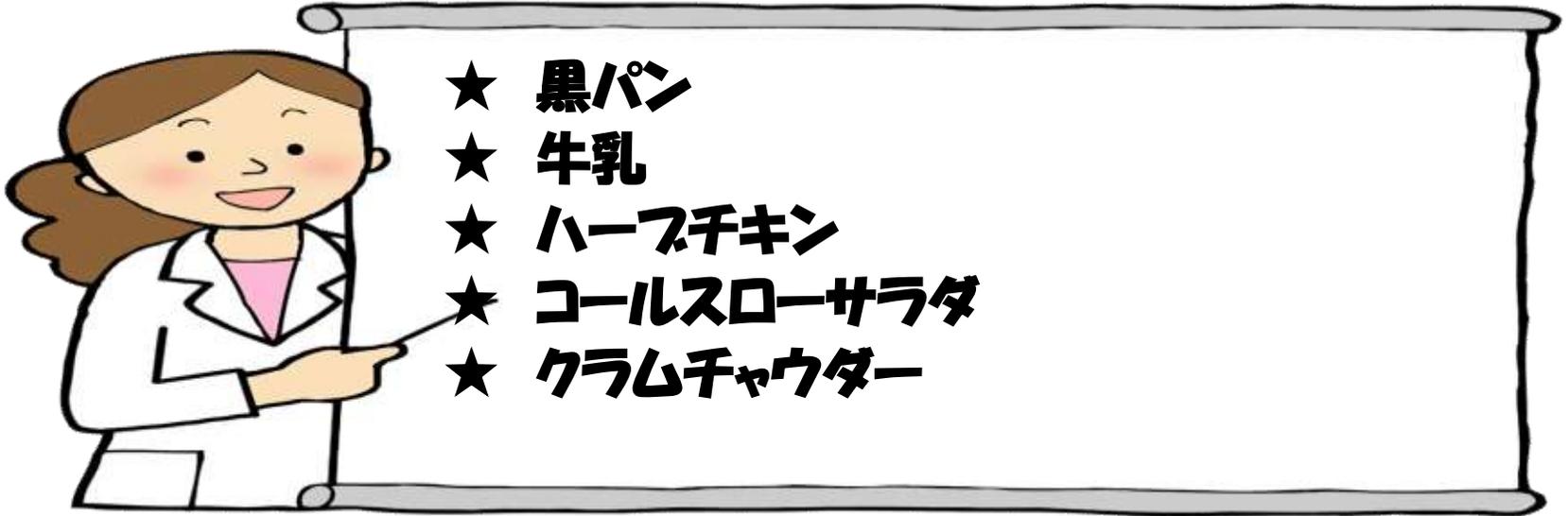


今日の給食

令和2年1月15日(水)



おろしにんにくと国産バジルペースト

肉に下味をつけます。



下味をつけた肉を天板に並べ、焼いてから数えます。並べた肉にバジルソースをかけました。

今日のひとこと

「ハーフチキン」は、鶏もも肉をにんにく、塩、こしょう、白ワインとバジルペーストに漬け、オーブンでこんがり焼いた料理です。肉の生臭さを消すために、白ワインを使用しました。白ワインのおかげで、バジルソースの香りが引き立っています。味わって食べましょう。