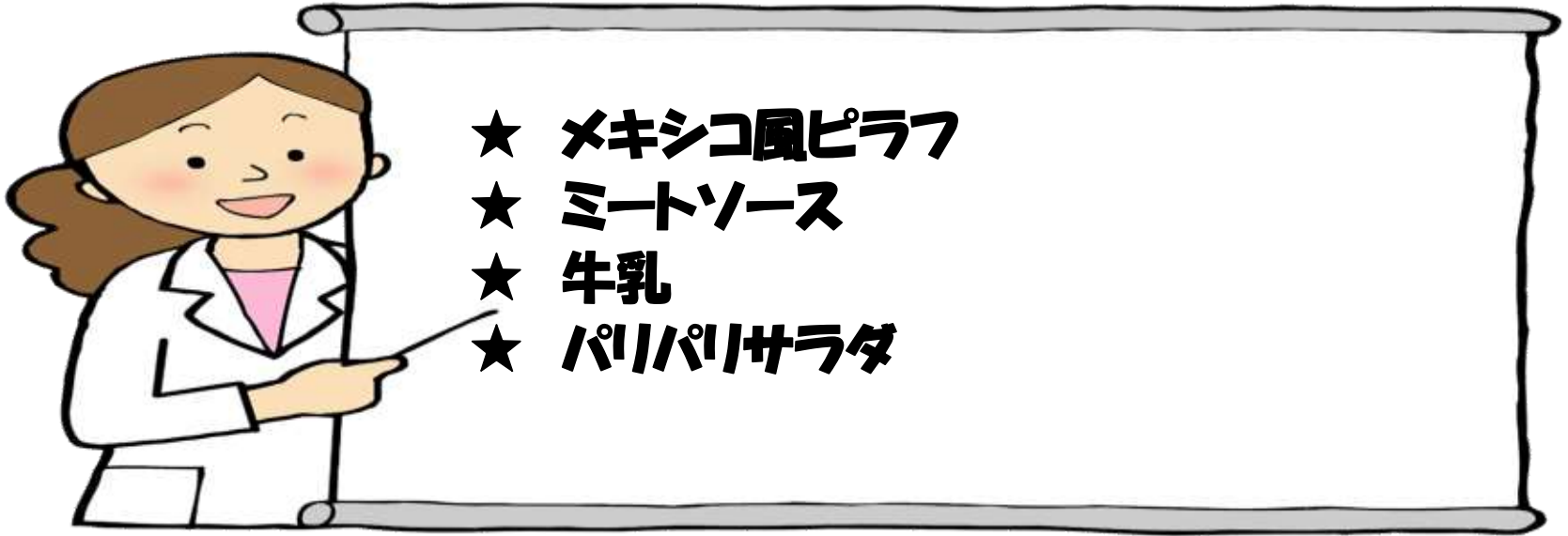


今日の給食

令和2年1月27日(月)



ひき肉を炒め、火が通ったら野菜を加えて炒めます。調味料を加えてゆっくり煮込みます。



粉チーズを振り入れて味を調えます。



辛さのポイント「一味唐辛子」

今日のひとこと

「メキシコ風ピラフ」にかけて食べる「ミートソース」は、一味唐辛子(いちみとうがらし)のピリッとした辛さがポイントの料理です。トマトの酸味も感じますが、じっくりと煮込むことで玉ねぎの甘みが加わり、食べやすい味になっています。ピラフにたっぷりとかけて食べましょう。