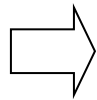
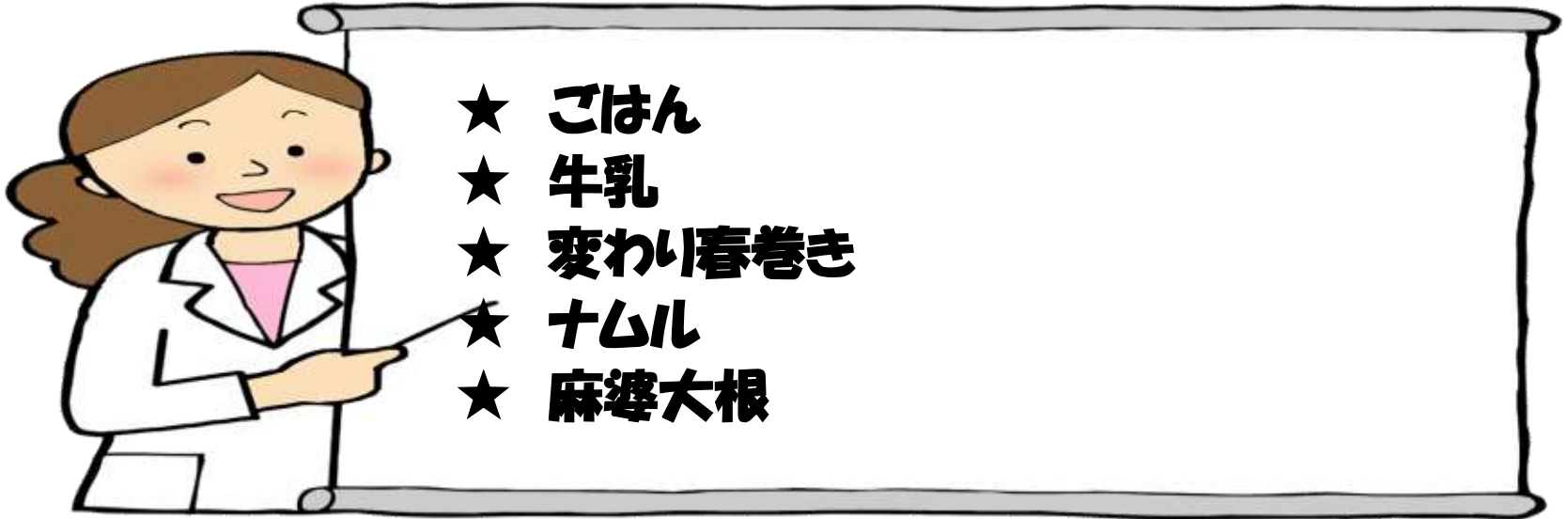


# 今日の給食

令和2年1月31日(金)



大根は川をむいてから、10センチ程度の長さに切り、さいの目切り機で、角切りにします。



使った調味料は、8種類。みそは溶いてから使います。最後にかたくり粉でとろみをつけます。

## 今日のひとこと

「麻婆大根」は豆腐の代わりに、さいの目に切った大根を使いました。見た目は麻婆豆腐とほとんど変わらないのに、食べてびっくり。大根と豆腐の歯ざわりは全く違いますね。たくさんの調味料を使って、奥深い味わいを作り出しました。ちょっぴり辛めに仕上げています。