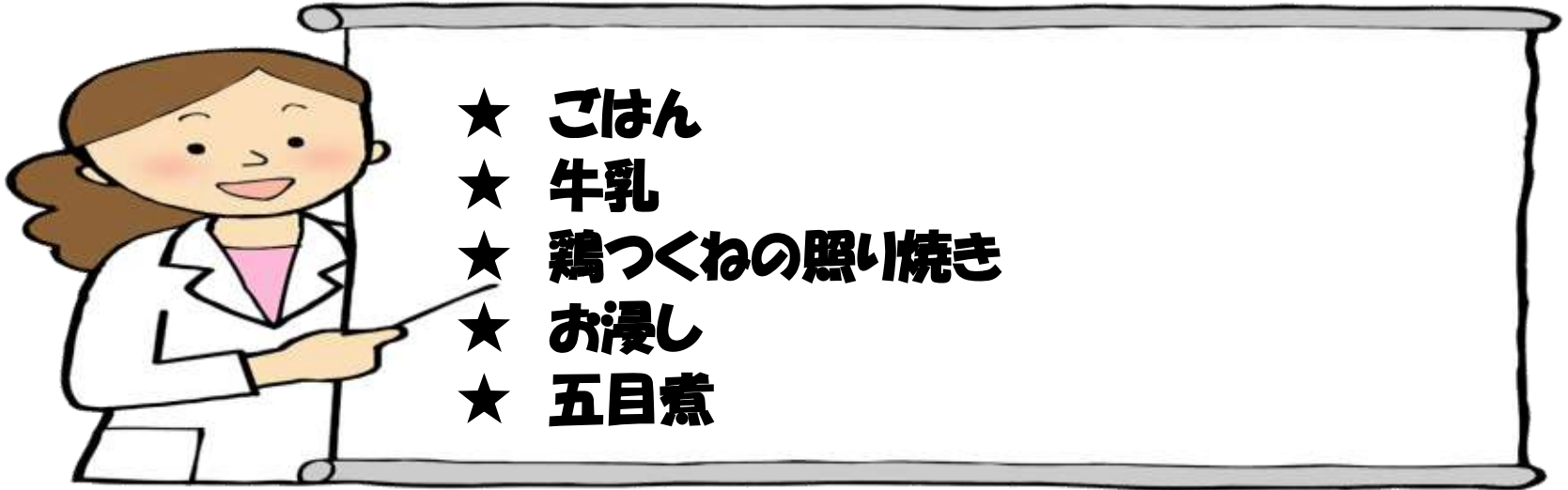


今日の給食

令和2年2月4日(火)



具を混ぜて、人数分に分けます。手間のかかる作業が続きます。



中までしっかりと火が通っているか確認します。



甘辛のたれをかけます。

今日のひとこと

「鶏つくねの照り焼き」はごはんにあう甘辛い味付けに仕上げられています。作り方はハンバーグとほとんど同じですが、豚肉ではなく、鶏肉を使い、キャベツのシャキシャキ感と、にんにく、しょうが、かつお節の風味を楽しめるように作りました。いつもより、少し大きめになっています。完食しましょう。