

## 【6/27(金)の給食】

### 【献立】

マーボーナス丼 牛乳 トマトと卵のワタンスープ 冷凍みかん



### 【マーボーナス丼】



なす約90本を 1.5cmの厚さの半月切りにして、素揚げします。

### 【トマトと卵のワタンスープ】



千葉県産の卵 168 個を2人で約30分かけて割ります。ワタンは、重ならないように、卵は、『ふわあ』となるように入れます。

### トマトと卵のワタンスープ

トマトが旬の時期の夏限定ワタンスープです

#### 【材料】4 人分

ベーコン:1枚、玉ねぎ:1/3個、しめじ:1/4パック、トマト:1/2個、ワタンの皮:8枚、卵:1個、小松菜:1/7 束、中華スープストック:小さじ 1、塩:小さじ 1/3、こしょう:少々、水:500cc

#### 【作り方】

- ①ベーコン:せん切り、玉ねぎ:角切り、しめじ:小房分け、トマト:湯むきして角切り、ワタンの皮:1/4、小松菜:下ゆでして2cm幅に切る
- ②湯を沸かし、ベーコン・玉ねぎを加える。しめじ、調味料、トマトを加え、沸騰してきたら、ワタンの皮をかき混ぜながら、パラパラと加える。ワタンが煮えたら、溶き卵を入れ、小松菜を加えて、味を調える。

### 【冷凍みかん】



和歌山県産の冷凍みかんです。調理員さんが1個 1 個傷んでいるものがないか皮をよく見て確認をし、各クラスの食缶に数えます。