

【11/6(水)の給食】

【献立】

黒糖パン 牛乳 ハンバーグみりんマスタードソース
コーンポテト ミネストローネ



【ハンバーグみりんマスタードソース】



みりんは、よく沸騰させてアルコールを飛ばし、塩・こしょう・粒マスタード・生クリームを加えて加熱して、みりんマスタードソースを作りました。焼いたハンバーグの上にソースをかけます。



11月は、「千産千消月間」。千産千消(地産地消の地を千葉県のにアレンジし、千葉県でとれたものを千葉県で消費すること)による食育推進活動を県下全域において実施しています。

千葉県は、みりんの生産量全国1位(令和3年)。流山市は、白みりん発祥の地です。

【コーンポテト】



ベーコンとコーンを炒めて、塩・こしょうで味付けし、蒸したじゃがいもと合わせます。

【ミネストローネ】



ミネストローネは、イタリアの代表的なスープです。
今回は、ウィンナー・にんじん・玉ねぎ・セロリ・キャベツ・マカロニ・白いんげん豆などを入れ、トマト味にしました。
白いんげん豆は、乾燥の豆を1時間浸水させてから、約1時間かけてじっくりゆでています。ゆでたての豆は、特に美味しいです。