

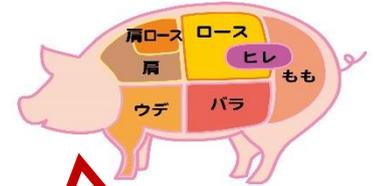
【10/24(木)の給食】

【献立】

ごはん 牛乳 酢豚 春雨スープ みかん



【酢豚】



今日は、豚もも肉を
使いました！

豚肉に醤油と酒で下味をつけ、片栗粉をつけて油で揚げます。



野菜を炒めて味つけをしたあんに、
油で揚げた豚肉と
ゆでたうす卵を
合わせます

玉ねぎ・たけのこ・にんじん・しめじ・ピーマンを炒め、酢やケチャップ、醤油、砂糖などで味つけをします。

【春雨スープ】



春雨・ベーコン・にんじん・なると・玉ねぎ・もやし・わかめ・小松菜
が入った具たくさんスープです

【みかん】



みかんは、水で3回
洗います。

今日の温州みかんの品種は『ゆら早生』。『ゆら早生』は、極早生品種の中で甘みが強く高糖度系と呼ばれる品種です。平均糖度は、11~12度ほどで、完熟したものは13度に達することもあるそうです。