

【10/10(金)の給食】

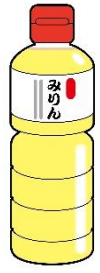
10月10日は目の愛護デー

【献立】

食パン ブルーベリージャム 牛乳
ハンバーグみりんマスタードソース
スパゲッティソテー 洋風かきたまスープ



【ハンバーグみりんマスタードソース】



流山市は、白みりん発祥の地。給食でも、流山の工場で作っているみりんを使っています。今日は、みりんを弱火で約10分加熱して、よく沸騰させてアルコールを飛ばし、煮切りみりんを作ってから、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。

【スパゲッティソテー】



ベーコンを入れているところです



パスタを茹でています

野菜ソテーを作り、短く折ったパスタを別で茹でて、あわせます。お弁当のおかずとしてもおすすめの1品です。



【洋風かきたまスープ】



千葉県産の卵244個を2人で割ったら、約40分かかりました。殻が入らないように、1個1個慎重に割ります。



卵専用のザルや入れ物を使っています



スープをクラスごとによそっています