



クリスマスこんだてができるまで

12月24日は、クリスマスのお楽しみこんだてです。給食センターの様子を紹介します



今年のケーキは「いちご」です。牛乳やたまごを使っていないケーキです。



<12月24日(火)の給食>

- カレーピラフ
- フライドチキン
- フロッコリーの
- ハニーマスタードサラダ
- 大根とベーコンのスープ
- ケーキ
- 牛乳

🌿カレーピラフ



給食のカレーピラフは混ぜ込みタイプ。ウインナーや玉ねぎ、コーンなどを炒めて、カレー粉、ケチャップなどで味付けした具を炊きたてのご飯に混ぜ合わせます。給食で使っているウインナーやベーコンは無塩せきです。



🌿大根とベーコンのスープ



たっぷりのだいこんをコンソメスープでじっくり煮込みます。ベーコンのうまみとかわいい星形かまぼこのうまみを吸っただいこんがおいしいスープです。



🌿フロッコリーのハニーマスタードサラダ



粒マスタードと大垣産はちみつ、オリーブ油、米酢を合わせて作った特製ドレッシングでブロッコリーとキャベツを和えました。



🌿フライドチキン



白ワイン、オールスパイス、コンソメ、カレー粉、塩、こしょうで下味をつけた鶏肉をカラッと揚げました。スパイスの香りが給食センター中に漂います。外はカリッと中はやわらかジューシーに仕上げます。

