

令和6年4月22日(月)



【洋食料理献立】

●献立 牛乳・ビーフカレーライス🍷・コールスロー・お祝いデザート いちごのジュレ

○ビーフカレー

▼熱したサラダ油に牛肉を入れ炒めます。玉ねぎ、人参を加え更に炒めます。
じゃがいも軽く炒め水を加えます。程よくじゃがいもが煮えたら調味料を入れます。
(ルウはよく練った方が美味しいです)最後にグリーンピースを入れたら出来上がりです。

○コールスロー

▼手作りドレッシング作り、冷やしています。
▼キャベツ、人参をチームコンバクション(焼く・蒸す・煮る調理機器)で蒸し、真空冷却機で冷やします。冷えた具材を手作りドレッシングで和えます。

【コールスロー(1人分)】

キャベツ45g 人参5g

(ドレッシング)

酢 1.6g サラダ油 1g さとう 0.8g 食塩 0.3g こしょう 0.01g

今日の給食

