

令和6年4月18日(木)



【韓国料理献立】

●ビビンバ丼・牛乳・春雨スープ

○春雨スープ

▼春雨を戻しておきます。

▼熱したサラダ油に豚肉を入れ炒めます。それに新玉ねぎ、人参を加え更に炒めます。水を加え温めます。温かくなったらきくらげを加えます。

それにはんぺん、白菜を加え、調味料（鶏豚湯もあり）で味を調えます。春雨を加え、最後にねぎを加えたら出来上がりです。

○ビビンバ丼の具

（肉）

▼熱したサラダ油に牛肉、にんにくを入れ炒めます。それに玉ねぎを加え更に炒めます。調味料を入れ味を調えます。

（野菜）

▼ナムルのタレを作り、冷やしておきます。

▼もやし、人参、ピーマンをスチームコンベクション（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ナムルのタレで和えます。

☆明日は遠足です。給食はありません。お弁当を忘れないようにしましょう！🍱

今日の給食

