

# きょうの給食

12月8日(火)

こんだて	主食	ごはん
	主菜	親子どんの具
	副菜	すまし汁
	牛乳乳製品	牛乳
	デザート	黒みつかん



献立について

親子丼の具は、10月、11月に続いて3回目の登場です。給食の卵料理では「半熟」状態は、絶対にありません。衛生的に卵を提供するために完全に火が通ったことを確認します。完全に火を通して硬くならないように、少し工夫をします。

黒みつかんは、「含蜜糖」を使った手作りデザートです。1クラスずつバットに流し入れて作ります。クラスの人数が少ない学年は、ちょっとした工夫が必要です。



《給食室で…黒みつかん》



紙をはさんで調整します



人数が少ない1.2年生は、黒みつかんの量が少なく、厚みが1cm無いぐらいです。平らな状態になるように、調整します。

《給食室で…親子どんの具》



水溶きでんぷんを加えると、卵がやわらかく仕上がります。



よく溶いた卵液を少しずつ入れます。

しっかりかき混ぜて、全体に火を通します。



卵の料理は、色をきれいに仕上げるために、しょうゆは控えめにします。

親子どんは、いつも大好評。きょうも食べ残し1%でした。



出来上がり

