

★ 給食ブログ ★



2024 年 10 月 28 日 (月)



きょうのこんだて



- ごはん
- 牛乳
- 鶏チリソース
- 中華和え
- 肉団子の中華スープ



< 給食ニュース >



今日の給食は、「鶏チリソース」でした。エビチリならぬ、「鶏チリ」です。ソースは、ケチャップと砂糖、みりん、しょうゆ、しょうが、トウバンジャンを使って手作りしています。調理員さんと一緒に、味見をしながら「もうちょっとお水を入れようかな。」「酸味を飛ばすためにもう少し煮詰めようかな。」と相談して、完成しました。ソースの味見は、具材にかける前に、ソースだけで味見をするので、「濃いのかな…、いや、ちょうどいいのかな…」と悩めます。完成した鶏チリソースは、とってもおいしくて、そして教室をのぞくと大人気だったので、ホッと安心でした。