

★ 給食ブログ ★



2025年 3月 5日 (水)



きょうのこんだて



- 米粉パン
- 牛乳
- ハンバーグオニオンソース
- ジャーマンポテト
- ミネストローネ



< 給食ニュース >



給食の“おかず”にもっとも多く使われている食材…それは、たまねぎです。たまねぎは、和食にも、洋食にも、中華料理にも欠かせません。しかも、汁物・炒め物・煮物・和え物など、どんな料理にもよく合います。給食でたまねぎを使っていない日は、とても少ないです。

そんな縁の下の力持ちで、そろそろ旬を迎えるたまねぎが、今日の給食ではいつも以上に大活躍でした。ハンバーグの中身とソース、そしてジャーマンポテトとミネストローネの具材に使いました。どれも、たまねぎのうま味のおかげで、おいしく仕上がりました。