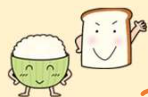


★ 給食ブログ ★



2025 年 6 月 3 日 (火)



きょうのこんだて



- ごはん
- 牛乳
- さばのみそ煮
- くきわかめのきんぴら
- かきたま汁



< 給食ニュース >



今日の給食は「かきたま汁」でした。調理員さんが、ふわふわトロトロに仕上げてくださいるので、今日も大人気でした。以前、レシピを教えてほしいと当時6年生の人に言われたことがあり、調理員さんにコツを聞いてみました。

①だしは濃いめにしっかりとる。

②お鍋にたまごを入れる前に、しっかりと沸かして一度火を止める。

そして、もう一度火をつけてたまごを加える。

③たまごを加えるときは、鍋の中をゆっくり混ぜる。

これらのコツをレシピに書いて渡したところ、上手にできたとのことでした。(わたしもやってみましたが、できました!) ちなみに、水溶き片栗粉を入れてとろみをつけてからたまごを入れるのもポイントです。もしよかったらマネしてみてください。