

令和5年5月11日（木）



献立名

- ・親子丼(麦ご飯)
- ・牛乳
- ・ししゃも磯辺フライ
- ・ひじきとキャベツのツナ和え

給食の親子丼は、鶏肉や野菜をかつおだしで煮て、片栗粉でとろみをつけてから、卵をふんわりと回し入れ、ゆっくり加熱してトロトロに作ります。1人分の卵はLサイズ1個(約60g)と家庭で作るよりも少ないですが、とろみのついただし汁のおかげでふわふわに仕上がりに、お値段もお手頃。

卵が高騰してる今、お安くできておすすめです。