



給食展示を行いました 新メニューを紹介します

9月9日（月曜日）

残暑の厳しい日が続いています。さっぱりと食べやすい主菜の新メニューを保護者に知っていただくため給食展示、給食献立でのメニュー紹介を行いました。

～献立～

○魚のオーロラソース（新メニュー） ○炒め野菜 ○華風和え



レシピ 【魚のオーロラソース】

以上児 1人分

赤魚	40g	①魚には塩をふりかけ、醤油、しょうがのしぼり汁につけておく。	
塩	0.5g		
醤油	1g		
しょうがのしぼり汁	0.5g		
片栗粉	4g	②①に片栗粉をまぶし、170℃の油で揚げる。	
あげ油	適量	③トマトケチャップ、味噌、砂糖、ウスターソース、少量の水を鍋に入れ、火にかけて混ぜ、ソースを作る。	
ソース	トマトケチャップ		5g
	味噌		2g
	砂糖		2g
	ウスターソース		1g
	水	少量	

④②の揚げた魚に③のソースをかける。