

きょう きゅうしよく あ
今日の 給 食 は 揚げパン ごろごろポトフ はるか 牛 乳 です。



きょう は「セレクト揚げパン」の日です。プレーン ココア きな粉 ガーリックカレー から、皆さんは何を選びましたか。



コッペパンを揚げています



パウダーをまぶします



はるかは見た目はレモンに似て
いますが味は酸っぱくはなく
さわやかな甘みがあります。

ガーリックカレーパウダーの作り方

【 筈 小学校ホームページ<給食室から>に載っています】



グラニュー糖 10 g
カレー粉 1 g
ガーリックパウダー 1 g
をよく混ぜ合わせれば出来上がりです。

りょうり つく とき かなら おとな かた いっしょ つく
料理を作る時は 必ず大人の方と一緒に作りましょう。