

9月15日(火)

今日の給食はターメリックライス ぴのさんのチキントマト煮
オニオンスープ 牛乳です。



今日の献立は「港区商店街コラボレーション給食」の第一弾で、
港区三田にあります「ぴのぐら〜ちえ」の「チキントマト煮」です。
にんにくと玉ねぎをしっかりと炒めた後にトマトソースで煮込みます。
今日は170個の玉ねぎを1時間しっかりと炒めました。トマトソース
はターメリックライスにからめて食べても美味しいです。

ぴのぐら〜ちえ店内



トマト煮に使う野菜です



鶏肉や玉ねぎをじっくり
炒めます



なすとパプリカとズッキーニを揚げます



炒めた鶏肉や野菜をトマトソースで煮ます。揚げた野菜を入れて更に煮ます。

できあ
出来上がりました