

10月4日（月）

「今日の給食」

今日の給食は

麦ごはん

擬製豆腐

切り干し大根のハリハリ漬け

呉汁

牛乳 です。



今日は切り干し大根を使ったハリハリ漬け

です。戻した切り干し大根と刻み昆布、せん切りのにんじんを甘酢で加熱しました。火が通りすぎると煮物になってしまうため、しっかり温度確認しつつも「ハリハリ」の食感を保つよう調理しました。煮物よりも歯ごたえのある料理なので、よくかんで食べてほしいと思います。