

10月26日（火）

「今日の給食」

今日の給食は

マーボー豆腐丼

バンサンスー

マロニースープ

牛乳 です。

今日はとうふたっぷりのマーボー豆腐丼です。

給食のマーボー豆腐は量が多いので、作り方にもいくつかコツがあります。

コツ①豆腐は水分少なめのものを使う。コツ②豆腐は下ゆでをしてから使う。

コツ③水溶き片栗粉はゆっくり入れて、最後にしっかり加熱する。

衛生管理に注意しながら、おいしい給食になるよう調理しています。

