

11月4日（木）

「今日の給食」

今日の給食は

マーガリンパン

小松菜コロッケ

ボイルキャベツ

ミネストローネ

牛乳 です。



今日は小松菜入りの手作りコロッケです。

小松菜は 1 cmほどに切ってからゆで、よく水気を絞ってからコロッケ生地に加えます。

コロッケを破裂させずに揚げるには、いくつかのポイントがあります。①具の水分をなるべく少なくする。②コロッケ生地はなるべく冷ます。③衣はしっかり付ける。④一度に多く入れ過ぎない。給食ではこれらのことに気を付けながら、作っています。