

4月20日(月)給食通信

2-6年生



- ・チキンライス
- ・ハム入りコールスローサラダ
- ・ポテトポタージュ
- ・牛乳

今日は、ポテトポタージュを作りました。じゃがいもと玉ねぎをやわらかくなるまでじっくり煮た後、とろみをつけるためにお米と一緒にさらに煮ています。それをミキサーにかけてなめらかにし、牛乳と生クリームを加えたらできあがりです。じゃがいもと玉ねぎの甘みと栄養がつまっています。また、クルトンは給食室で食パンを角切りにして、低温のオーブンでカリカリになるまでじっくりと焼いています。