

9月25日(金)給食通信



- ・チキンドライ
- ・キャベツのスープ
- ・みかん(熊本県産)
- ・牛乳

「特別栽培」といって、
農薬を50%以下にして
育てられています。

今日はチキンドライを作りました。はじめに、大きな釜でご飯をたきます。次に、ケチャップ味のチキンライスの具を作り、炊きあがったご飯と混ぜてチキンライスを作ります。そして、バターと小麦粉と牛乳でホワイトソースを作ります。バターと小麦粉を丁寧に炒め、温めた牛乳を少しずつ加えて、とろみがつくまでやさしく混ぜます。最後に、グラタン皿にチキンライス、ホワイトソース、チーズを順番に入れて、オーブンでこんがり焼いたら完成です。チキンライスとなめらかなホワイトソースを味わいながらドライを食べてください。