

新献立の紹介～給食ができるまで～

9月14日(月) 汐見台小学校

ちくわのカレー煮

《使用食材》



ちくわ

《材料》1人分(中・高)
ちくわ 51g
(ちくわ 1/3本)
しょうが 0.3g

《調味料》1人分
しょうゆ 2g
砂糖 1.5g
みりん 0.5g
酒 0.1g
カレー粉 0.2g
水 7g



《調理の様子》



ちくわを1/3に切り、さらに斜めに切る。



しょうが汁・しょうゆ・砂糖・みりん・酒・水を煮立たせ、ちくわを入れる。



低学年 2個中・高学年
3個を配食する。



最後にカレー粉を加え仕上げる。
*カレー粉はから炒りしておく。



ちくわを煮含める。