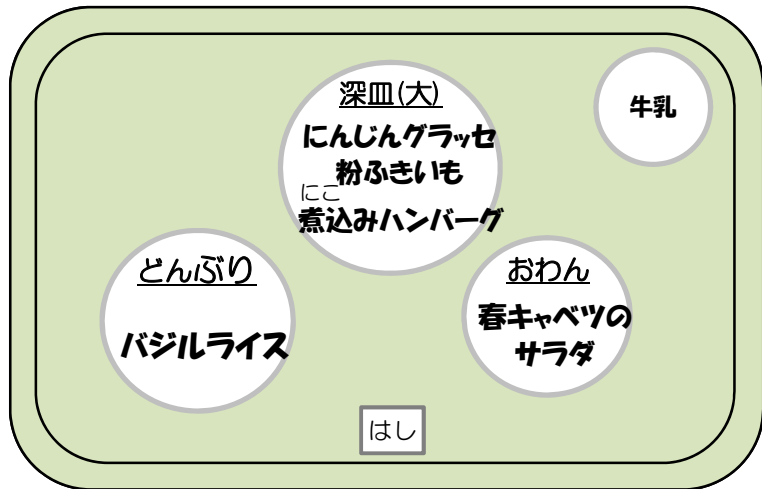


3月 7日 (金)

♪今日の給食

今日の給食にでているにんじんは「グラッセ」という調理方法
をつかって作っています。では問題です。グラッセとはいったい
どういう意味でしょうか？ ①甘くする ②ツヤをつける
③塩味にする 答えは②の「ツヤをつける」です。グラッセは
バターを加えた煮汁で食材を煮てツヤを出すことをいいます。
これはフランス料理の調理技法のひとつです。



★今日の食材の産地

食材名	産地名
お米	あおもり 青森・あきた 秋田
豚ひき肉	あおもり 青森
たまご	いばらぎ 茨城
にんにく	あおもり 青森
たまねぎ	ほっかいどう 北海道
にんじん	とくしま 徳島
じゃがいも	ほっかいどう 北海道
キャベツ	あいち 愛知
もやし	とちぎ 栃木

お皿の位置に注意しよう！