

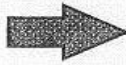
2月分の給食【2／3(月)～2／28(金)】

2月12日(水)

クリームの作り方



牛乳



クリーム

バターやアイスクリームの材料になったり、コーヒーに入れたり、料理やお菓子作りに使ったりします。

かぼちゃのプリンに入っています。

クリームは、牛乳を機械にかけて速いスピードでくるくると回し、牛乳の中の脂肪の多い部分を取り出したものです。

きょうのこんだて

ぎゅうにくのデミグラスソースに
コーンスープ
かぼちゃのプリン
こくとうパン
ぎゅうにゅう

あ	(おもにからだをつくる)
か	ぎゅうにゅう・ぎゅうにく・ベーコン・けいらん
き	(おもにねつやちからのもとになる) こくとうパン・サラダあぶら・さとう・クリーム
み	(おもにからだのちようしをととのえる)
ど	たまねぎ・グリーンピース・にんじん・にんにく・りんごピューレ・はくさい・コーン・パセリ・かぼちゃ(ペースト)・スイートコーン(クリームかん)

クイズ7 「かぼちゃプリン」がかたまるのは、何を使って作っているからでしょう？

① クリーム

② かぼちゃ

③ けいらん

一口メモ

○今日の「牛肉のデミグラスソース煮」と「コーンスープ」のおいしさの「ひ・み・つ」にせまります。

○白ワインで下味をつけた牛肉を、サラダ油を熱し、にんにくを香りよくいためた中に加えて、いためます。さらにたまねぎを加えていため、湯を加えて煮ます。煮上がれば、塩、こしょう、りんごピューレ(りんごを煮てつぶしたもの)、デミグラスソース、ウスターソース、ケチャップで味つけて煮こみます。最後にグリーンピースを加えてさらに煮ます。

○コーンスープは、スイートコーン(クリーム缶)とコーンを合せて使っているところがミソです。

産地調べ

たまねぎ	北海道	はくさい	愛知県	コーン(冷)	北海道
にんにく	青森県	にんじん	愛知県	かぼちゃ(ペースト)	北海道

ごみの分別 □普通ごみ…牛乳キャップ □今日のプラごみ…牛乳フード

牛肉のデミグラスソース煮



コーンスープ



何かわかりますか？

牛肉の旨味とワインの下味、それにたまねぎの甘さに加え、たくさんの調味料を組み合わせ、おいしさを作り出しています。