

『毎日12時にアップ!今日の献立』

◎10/27(火)の給食



マーボー豆腐について

今日はマーボー豆腐です。給食のマーボー豆腐は、みじん切りにしたしょうが、にんにく、ねぎを油で炒めて香りを出し、ひき肉やたまねぎ、にんじん、たけのこを入れ、炒めて味付けをします。そして、さいの目に切って火を通しておいた豆腐と、グリーンピースを加えて、片栗粉でとろみをつけて仕上げます。マーボー豆腐は、中国の四川省という地域で作られた料理で、スパイスの辛みがあるのが特徴ですが、給食では辛みを調整し、おいしく食べやすい味に仕上げています。味わっていただきます。

◎今日の献立は、ごはん 牛乳 マーボー豆腐 野菜サラダ青じそドレッシングです。



