令和6年 11月28日(木)

きょうのもりつけ





ぎゅうにゅう 牛乳

今日は"肉じゃが"のお話です。"肉じゃが"は日本の 「煮込み料理の1つで、給食でもリクエストの多い人気メニューです。肉、じゃがいも、玉ねぎ、しらたきなどを油で炒めてから、だし汁を加え、砂糖、しょうゆ、みりんで少し替めに煮たものです。今日はこれににんじんやさやいんげん、さらに生揚げも加わり、1品でもバランスのよい料理になっています。主な材料がカレーと同じで、だし汁ではなくスープで煮込み最後にカレールーを加えればカレーになります。肉じゃがの人気のひみつはここにあるのかもしれませんね。今日もしっかり食べましょう!

きょう じばのうさんぶつ なかののうえん こまっな 今日の地場農産物 中野農園より小松菜です。

ちょっと メモ