

ぱくぱくつうしん



6月28日(水) なすのはさみ揚げ

<クイズ> なすのはさみ揚げを作るときに、使う肉は何でしょう？

① ハム



② ベーコン

③ とりささみ

クイズの答え ②です。

今日は、一年に一度だけ給食に登場する「なすのはさみ揚げ」です。朝から調理員さんは大忙しです。

たくさんのなすをきれいに洗って、包丁で切ります。そして中にベーコンをはさみます。

なすはもともとあっさりとした味なので、油の多いベーコンをはさむと、とてもおいしくなります。同じ肉でも、料理によって使い分けることが大切です。

今日のなすのはさみ揚げも、調理員さんが一生懸命作ってくれました。旬のなすを使ったおいしい料理を味わっていただきましょう。