

2月16日（金）

チョコチップスコーン・牛乳・ペペロンチーノ・ひじきのカラフルあえ・ヨーグルト





チョコチップスコーン



今日は給食室で「チョコチップスコーン」を作りました。

今日は朝早くから、給食室で調理員さんたちが生地をこねてから焼くまで、1つずつがんばって作ってくれました。感謝の気持ちをこめてよくかんで食べましょう。

「ペペロンチーノ」は、にんにくとオリーブオイル、唐辛子でスパゲティを炒めた料理です。今日は、キャベツやにんじんなどの野菜を入れて作りました。

今日の給食もよくかんでしっかり食べましょう😊



まず最初に、バターと小麦粉をフードプロセッサーで細かくできます。バターと粉をなじませるのに必要な作業です。

スコーンの準備をしている間に、にんじんを切っています。3人で6キロのにんじんを干切りにしました

