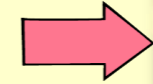




玉ねぎのホイル焼き作り

R2.7.6 ひまわりぐみ

園の畑で育てて収穫した玉ねぎをホイル焼きにさせていただきました♪



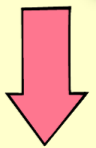
給食の小林先生にホイル焼きの作り方を教えてもらいました☆

お当番さんが給食室まで運びました☆

きれいに皮がむけたね！



まずは、ぼくの皮をむいて白い体にしてほしいな♡



トッピング中



アルミホイルでくるんだよ！



包丁で玉ねぎに十文字に切れ目を入れました。包丁の使い方、上手でしたよ！

【玉ねぎのホイル焼きの作り方】

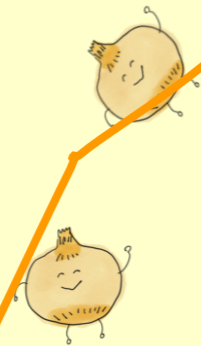
- ①玉ねぎの皮をむいて十文字に切れ目を入れる
- ②アルミホイルに玉ねぎをのせ、玉ねぎの周りにトッピングを散りばめて塩こしょうをかける
- ③アルミホイルでくるみ250℃で30分焼き上げる
(玉ねぎの大きさによって焼き時間は多少違ってきます)
※トッピングは好きな具材でどうぞ



給食先生
お願いしまあす！



園でのトッピングはしめじ&ベーコン塩コショウです☆



育てた食材で作った料理はとっても美味しいね！とろとろであま〜い玉ねぎ、最高でした！是非ご家庭でも作ってみてください♪