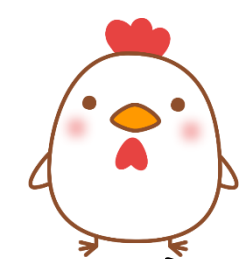




カラフル酢鶏



R3.7.1

豚肉ではなく、本日は鶏肉を使用して、油で揚げずにヘルシーな調理方法で仕上げています！



鶏肉はお酒と塩で下味をつけておきます



お野菜達はお好みに切って炒めます



鶏肉は片栗粉をまぶします。次にスプレー油を吹きかけてオーブンへ・・・



本日の優れもの！
スプレー油！！



※油で揚げずスプレーを吹きかけることで余分な油分をカットできます♪



と鶏肉を投入！



味付けのソースを作り炒めた野菜達の中へ入れます
(パインの汁・ケチャップ・醤油・砂糖・酢・塩)



加熱温度チェック！



給食職員で味をチェックしたり安全な給食が提供出来るよう連携を図っています！

