

## 10月4日(月)【今日のおすすめレシピ】 豚肉の生姜焼き

～豚肉の生姜焼き（4人分）～

- ・豚肩ロース薄切り肉 8枚 ・生姜 5g ・梅酒 大さじ1/2 ・みりん & しょうゆ 大さじ1
- ・だし汁 適量 ・かたくり粉 少々 ・焼き油 適量

豚肉を生姜～しょうゆを合わせた調味液につけ、焼く。皿に盛り付ける。

肉を取り出した後に残った焼き汁にだし汁を適量入れ、かたくり粉でとろみをつける。ソース冷めても美味しく食べられるように、漬け込むたれの中に、梅酒を使っています。

普通食



後期食



中期食



初期食



A部門 小学部 2年 給食の様子

朝の会では、今日の給食メニューの発表をしています。それを聞いて、児童は「早く食べたい！」と楽しみにしています。今日の給食について、食べ終わった後に感想を聞いてみると「今日の給食の中で一番おいしかったのは、しょうが焼き！」「お肉が柔らかかった。」と言っていました。今日もみんな美味しく、楽しく食べていました。