

## 10月8日(金)【今日のおすすめレシピ】 ピクルス

ピクルス (4人分)

- ・かぶ 200g ・かぶの葉 25g ・しめじ 50g ・赤・黄パプリカ 各50g
  - 【漬け汁】 ・白ワイン 大さじ1/2 ・塩・砂糖 各小さじ1/2 ・白ワインビネガ 大さじ1
  - ・野菜は適当な大きさに切り、加熱して冷ましておく。漬け汁も加熱して冷ましておく。
  - ・漬け汁に野菜を入れて、冷蔵庫で漬けておく。
- さわやかで甘酸っぱい味のピクルス。カラフルな野菜を使っているなので、色鮮やかな一品です。

普通食



後期食



中期食



初期食



B部門 高等部 3年 給食の様子

高等部では、給食のメニューだけでなくどのような食材が入っているのかも話題になります。今日の給食は、「豚肉のピカタはジューシーでケチャップとあってとても美味しいです。」「ふわふわの卵にやわらかいお肉がとっても良いです。」「スープが甘くてサラサラしていて、ちょうどいいです。」という感想が生徒から聞かれました。