

# 給食通信

7月16日（木曜日）今日の献立は、

『バターライス ハンバーグのデミグラスソースかけ  
スパゲティソテー オニオンスープ 牛乳』です。



今日は、玉ねぎをたっぷりを使った献立です。皆さんが知っている玉ねぎは、外側の皮が茶色くなっていますね。それは日持ちを良くするために、1ヶ月間、風に当てて乾燥させているためです。

今日のオニオンスープは、玉ねぎを2回に分けて調理しています。半分は茶色く色づくまでしっかりと炒めて甘味を引き出します。もう半分は、後から炒めて食感が残るようにしました。玉ねぎの甘味や風味を味わいながら食べてください。