

^{わふう}和風^{あん}あんかけ^丼丼は、^{はくさい}白菜や^{たま}玉ねぎなどの^{やさい}野菜と

^{ぶたにく}豚肉を^{だし}出汁で^に煮た^ぐ具を、^{かたくりこ}片栗粉で^{とろみ}とろみをつけて

^{ごはん}ごはんにかけてあります。^{きゅうしょく}給食では、^{だし}出汁から^{てづく}手作

いです。^{こんぶ}昆布と^{ぶし}かつお^{だし}節の^あ出汁を^{そうじょう}合わせると、^{そうじょう}相乗

^{こうか}効果で^{よいおいしく}よいおいしくな^いい、^{ちょうみりょう}調味料を^{すく}少なくしても

^{あじ}味を^{かん}しっかり^{かん}感じる^{こと}ことができます。

^{あじ}ぜひ^{あじ}味わって^た食べて^{みて}みてください。





ぶたにく わふう どん に だいこん あぶらあ しる
豚肉の和風あんかけ丼、じゃがいものそぼろ煮、大根と油揚げのみそ汁