

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

^{ぶたにく} ^{だし} ^に ^ぐ ^{かたくりこ}
豚肉を出汁で煮た具を、片栗粉でとろみをつけて

ごはんにかけてあります。給食では、出汁から^{てづく}手作

^{こんぶ} ^{ぶし} ^{だし} ^あ ^{そうじょう}
りです。昆布とかつお節の出汁を合わせると、相乗

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

^{あじ} ^{かん}
味をしっかりと感じるすることができます。

^{あじ} ^た
ぜひ味わって食べてみてください。





ぶたにく わふう どん に だいこん しる
豚肉の和風あんかけ丼、じゃがいものそぼろ煮、大根とわかめのみそ汁