

4月23日（火）

きょうは、“メンチかつ”についてのお話をします。

“メンチかつ”とは、豚肉ぶたにくなどの挽肉ひきにくに、みじん切りにした玉ねぎを加え、丸や小判こばんの形にして、小麦粉、たまご、パン粉こを付けて揚げた、ハンバーグに衣ころもを付けて揚げたあような料理です。野菜は、玉ねぎ以外に、にんじんなどが入ることもあります。

きょうの給食の“メンチかつ”は、とってもジューシーに美味しく揚あがっていますので、ぜひ、しっかり残さずに食べましょう。