

ハッピー しあわ きゅうしょく
☆Happy(幸世)給食☆

あ
【がじつ和え】



あ がじつ和えは、ほうれん草と穴子
つか 使った尾道の郷土料理です。お正月
いわ などのお祝いの日にお客様にもてな
りょうり ず料理として作られていました。



ちょうり
調理のポイント



そう ほうれん草はたっぷりの水で茹でた
みず ゆ

あと しんくうれいきゃくき
後、真空冷却機ですばやく冷ますことで、いろど 彩

し あ
りよく仕上がります。



かてい すいれい
ご家庭では水冷がおすすめです☆