



いっけん 一見、目玉焼きのような“おかし”“お菓子な”
デザートは、ミルクと桃で作った甘いゼリーです。



桃には、大おおきく分けて白桃と黄桃があります。白桃は実の色が白く、果汁たっぷりで柔らかいのが特徴です。甘みも強く、生で食たべるのにぴったりです。黄桃は、実の色が黄色で硬めなのが特徴です。白桃よりもあっさりとした甘さなので、缶詰めなどに加工されることが多いようです。

給食室の様子



スープには紅ズワイガニを使いました。



カップに黄桃を入れ、ミルクゼリーを注ぎました。

