

かいそう

海藻ジュレサラダ

ジュレは細かくしすぎないように混ぜ合わせるのがポイントです!

平皿

ぎゅうにゅう
牛乳

ミックフライ (柿の加^{ふうみ}風味・半片^{はんぺん}チーズ)

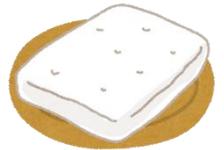
飯椀

副菜皿

はん
ご飯

はくさい とうふ
白菜と豆腐のスープ

はんぺんの語源には、^{するが}「駿河の半平という人が作ったから」
「型取りにお椀の^{わん}ふたを使ったことから、片方の意味で半片^{はんぺん}となった」など、いろいろな説があります。



作り方は、**魚を細かく刻み塩を加えてすりつぶし**、すった**山芋**と**卵白**などを加え練り合わせます。これを型にとって成型してから、お湯でゆで上げていきます。

ゆで過ぎると表面の気泡がこわれてお湯がしみ込んでしまい、加熱が足りないと半生になってしまうので、**はんぺん作りのゆで方はとても難しい**そうです。

給食室の様子

ドレッシングをジュレ状にして、サラダに加えしました。



はんぺんをスライスして、間にゴーダチーズを挟み、衣をつけて揚げました。
(中のチーズは余熱でとけています。)

