

6月8日 ★ポテトとひき肉のオムレツ★



みじん切りにしたにんにく、玉ねぎ、ひき肉 5kg を炒め、塩こしょう



12kg のじゃがいもを茹であついうちにつぶします。



少しずつ生クリーム、牛乳を加えます。



なじむようにゆっくり混ぜ合わせます。



炒めたお肉を入れて・・・混ぜ合わせ



チーズを入れます。



卵をいれて・・・



全体にむらがないようにゆっくり仕上げます。



総量を計って一人分を計算
低学年 60g 高学年 74g



学校の魔法のオープン
200℃20分 210℃で3分
スチームを少々入れてます！
『おいしくなってね～』

- ・チョコマール・牛乳
- ・ポテトとひき肉のオムレツ
- ・ピリからきゅうり
- ・メキシカンスープ
- ・いちごヨーグルト

できあがり

写真は1年生の量です

