



9日(木)5年2組 甕さんの献立

- 米粉パン
- 春雨スープ
- キャベツメンチカツ
- かみかみサラダ
- 牛乳



①キャベツメンチカツをつくる



②1人分の分量をとる



③ごはん型にする



④水溶き小麦粉をつける



⑥180度の油で揚げ



⑤パン粉をつける



⑩クラスに分ける



⑨丁寧に揚げ



⑧温度を確認する



⑦一つ一つ入れる

メンチカツの中に、キャベツが入るので、肉と野菜が同時にとれて、優れたもの キャベツメンチカツ (^▽^)v