

気温も上がり、夏の近づきを感じる5月が始まりました。
5月1日は八十八夜。抹茶を使ったケーキを作りました。



①

材料を合わせます。



②

計量してホテルパン（型）に流します。



③

スチームコンベクションオーブンで焼きます。



④

切り分けて粉糖をふりできあがり

5月1日(木)の給食



抹茶ケーキ

ピリッとした
ジャンバラヤ。
完食のクラス
がありました。

ジャンバラヤ

いんげん豆の田舎風スープ



いんげん豆は、
調理員さんが朝
からホックリと
煮たものです。