

# 令和6年1月に提供する 「かるしおアレンジメニュー」



\* 1月提供のかるしおアレンジメニュー \*

12日(金)

NEW

「肉じゃが」



水分が多く出る糸こんにゃくをしっかりと炒めることで水分をおさえ、調味料を減らすことができます。

12日(金)

「ひじきの煮物」



15日(月)

「鯖の煮つけ  
ゆず風味」



18日(木)

「春菊とさつまいもの  
かきあげ」



24日(水)

「高野豆腐の煮物」



## ～ 試作風景 ～

吹田市の栄養士・栄養教諭と国循の調理師・栄養士の方々とで食材の切り方や分量、調理法など、様々な観点から試作し、食味評価をして検討しています。

