

# 11月5日(金)の給食

820 kcal

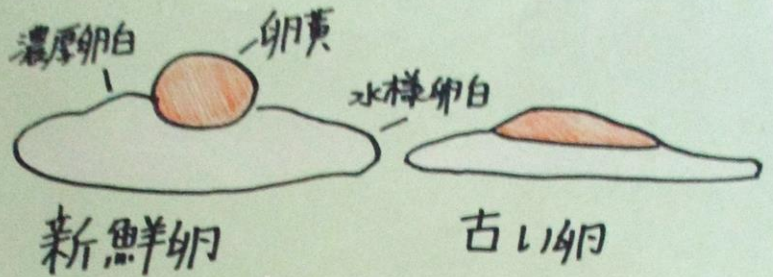


## 献立

献立	材料
ごはん	米
鶏の甘辛煮	鶏もも肉 片栗粉 じゃがいも さやいんげん 酒 濃口しょうゆ 砂糖
きゅうりの酢の物	きゅうり キャベツ わかめ 酢 薄口しょうゆ 砂糖
もやしの卵とじ	もやし にんじん ねぎ 卵 和風だし 薄口しょうゆ みりん
コーンスープ	コーン コンソメスープ 牛乳 生クリーム コーンクリーム 塩・こしょう パセリ
ぶどうかん	ぶどうジュース 寒天 砂糖 水



### 卵の鮮度



### 調理性

- ①熱凝固性…熱を加えると固まる。  
例)茶碗蒸し、カスタードプリン
- ②卵白の起泡性…混ぜることで空気を含んで泡立つ。  
例)メレンゲ、スポンジケーキ
- ③卵黄の乳化性…水と油を安定した油滴状にする。  
例)マヨネーズ、ドレッシング

