

高特の夕食(寄宿舎)紹介

令和7年6月9日(月)

リラックマライス ホワイトソース ハンバーグ コールスローサラダ

寄宿舎の夕食で、リラックマライスを作りました。

目とひげは昆布を戻して型で抜きました。戻し汁は、ごはんを炊く時に加えました。昆布のだしが効いたおいしいしょうゆごはんができました。鼻と耳はスライスチーズです。

ホワイトソースは、にんじん、じゃがいも、玉ねぎ、グリーンピース、豆乳、豆乳のホワイトルウで作りました。玉ねぎを中火でよく炒めて甘味を出すのがポイントです。やさしい味付けととろみがしょうゆごはんによく合います。

舎生のみなさんは、「かわいい〜♥」「おいしい!」と喜んで食べていました。

手間はかかりますが、舎生のみなさんが喜ぶ顔を想像しながら作るのは楽しいものです。

