

高特の夕食(寄宿舎)紹介

令和6年7月23日(火)

トマトライス 野菜クリームソース ビアバターフィッシュ 枝豆サラダ
お疲れさまードリンク

今日は1学期最終の夕食でした。

トマトの水煮を入れて炊いたトマトライスに、玉ねぎやにんじん、しめじの入った豆乳ソースをかけて食べました。ビアバターフィッシュは、魚の切り身(タラ)に、小麦粉、たまご、ビール少々を入れて作った衣をつけて油であげた、イギリスの伝統料理です。ふわふわでサクとした天ぷらのような料理です。ビールは熱することでアルコール分が飛ぶので、子どもでも食べられます。

そして、ずっと前から楽しみにしていた「お疲れさまードリンク」が配られると、歓喜の声が上がりました！「す、すごすぎる！」「カンパーイ！」と笑顔がいっぱいになりました。その喜ぶ姿を見て、調理員さんも笑顔になりました。とても素敵な舎食最終日でした。また2学期もおいしい楽しい舎食を考えたいと思います。

お疲れさまードリンクの作り方(4人分)

- ① カルピス200mlと水200mlを混ぜて容器に入れ、1時間ほど冷凍する。
- ② 小玉スイカは小さく切っておく。
- ③ 冷凍庫から①のカルピスを出し、スプーンで崩しながらコップに入れる。
- ④ 次にパインジュースを1人100ml注ぎ、スイカを飾る。



