

喫食率向上を目指して かんたん！美味しい！保育園の食事



日時：11月21日(火)14：30～16：30

献立の参考に主食・主菜・副菜・汁・デザート
下記9種類のメニューをご案内
多種類調理もスチコンにおまかせ！

★印のメニュー名の調理工程(焼く・炒める・炊く)は全て同じモードと温度帯で！



★お赤飯

- ・スチコンで炊飯可能！
打ち水いらす！



★鮭のコーンマヨ味噌焼き

- ・コンビモードでお魚もふっくら焼けます

●彩り野菜の煮和え

- ・スチームすることで色も栄養素も残せます



★具材たっぷり味噌汁

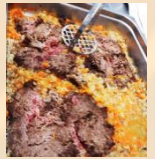
- ・コンソメスープと具材は同じ。
汁を変えて2種類のスープを調理

★ロールパン

- ・温めることでパンの食感もふっくら

★スコップグラタン

- ・ホテルパン1枚で調理するので盛り付けも簡単に！
挽肉の炒め調理もスチコンなら簡単



★グリル野菜

- ・野菜を焼くだけで副菜が1品完成

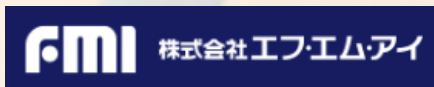
★コンソメスープ

- ・野菜を蒸し焼きにすることで旨味UP

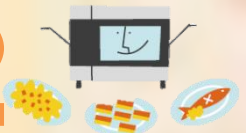


アップルクランブル

デザートもスチコンで！
ホテルパン1枚で調理！



セミナー時にFMI様から野菜カッターのご紹介もあります！



衛生講習 電解水

「電解水のすすめ+食物アレルギー講座」

