

ゼリーフライ



11月5日、給食に調理員さん手作りの「ゼリーフライ」を提供しました。 「ゼリーフライ」は、小判のような形から「銭フライ」と呼ばれていたのが変化し、「ゼリーフライ」と呼ばれる ようになりました。

給食室での調理作業の様子をお届けします。



野菜とじゃがいもと おからを炒めて、 ゼリーフライの種を 作ります。



ゼリーフライの種を 小判の形にします。



油で揚げます。



きれいなきつね色に しました。