

きゅうしょくいいんかい

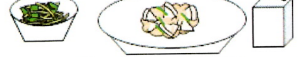
給食委員会プレゼンツ

ちょうりいん
調理員さんに聞いた

きゅうしょく みりょく つた

給食の魅力 伝えます！

じゃこのおひたし



だいこんとぶたにくのもの



いものこじる 15日

2月15日(月)

大量の大木島4gを下茹でして、
砂糖、油、味噌、リンゴの味付け
して、おひたしを作ります。

きりぼしだいこんのにつけ



ぐじょうみそけいちゃん



すましじる 18日

2月18日(木)

郡上みそけいちゃんは郡上みそと給食のために
つくられた赤みそを使っています。
作る時はたくさんんにくとしょうがを使用します。

たかなめし きんしたまご



かくのにつけ



くだくさんみそじる 17日

2月17日(水)

角ふの煮つけは、したゆでしてからいろいろ
な食材をいっしょに煮つけます。その時、とり肉
のうま味をしみ込ませます。

キャベツのソテー



ミートボールのケチャップ



はくさいスープ 16日

2月16日(火)

ミートボールのケチャップに
野菜をいためたとあとミートボール
がくずれないように気を付けています。

ひじきサラダ



グリーンポテト



カレーソース 19日

2月19日(金)

2月19日のカレーソースは、カレー味ですが、
とり肉が入ります。ルーが手作りなのでこ
ろろと食べられる味を味わって食べてほしい。