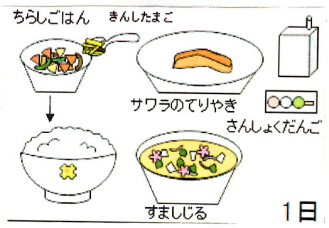
給食委員会プレゼンツ

調理員さんに聞いた 給食の魅力 伝えます！

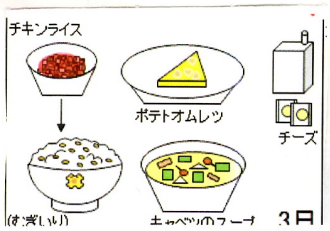


3月 1日（月）

ちらしごはんは、ごぼう、にんじん、いんげん、油揚げをごはんにまぜやすいようにささがき切りをします。

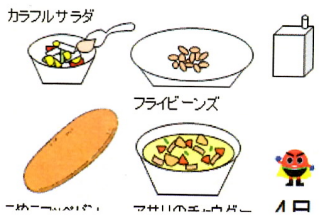
3月 2日（火）

サバの煮付けはサバに生姜とネギをはさんで煮ます。でりがでるように、ざらめを入れます。



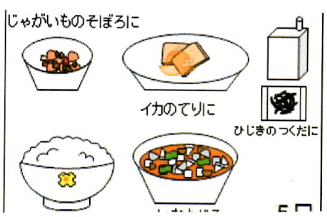
3月 3日（水）

「チキンライス」は25kgのたまねぎを調理員さんの手でみじん切りします。他の野菜も手切りなので大変です。



3月 4日（木）

カラフルサラダパプリカとキャベツを千切りにして大根22kgを手切りする。



3月 5日（金）

イカのてり煮　味つけにしょうがとざらめさとうを入れてりが出る様仕上げます。