

きゅうしょくいいんかい

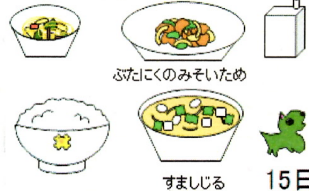
# 給食委員会プレゼンツ

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！

ぎりぼしだいこんのにつけ



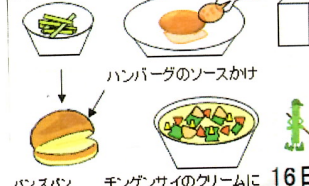
ぶたにくのみそいため

すましじる 15日

3月15日(月)

ぶたにくの味噌炒めは、山支阜県産の  
ぶたにくにあかみ味噌さとう、しょうゆ、酒で  
いた炒めます。

ポイルキャベツ



ハンバーグのソースかけ

ハンズパン

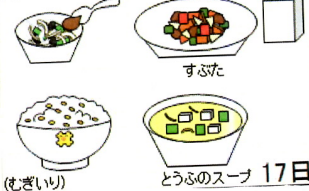
チンゲンサイのクリームに

16日

3月16日(火)

洋風「ハンバーグ」のソースかけは  
玉ねぎをサラダ油でよくいため、ハンバーグ  
をまよろであとマツコトソースのソースをかけます。

かいそうサラダ



すぶた

(むぎいり)

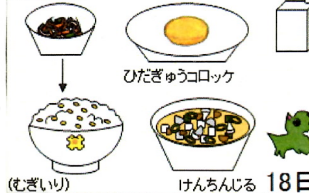
とうふのスープ

17日

3月17日(水)

西有汁は、肉を油であげます粉  
ずつからめます。野菜としらほにか  
らめます。

ひじごはん



ひだぎゅうコロッケ

(むぎいり)

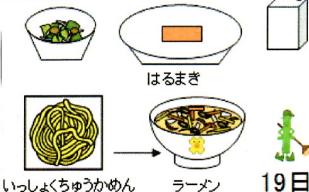
けんちんじる

18日

3月18日(木)

ひだぎゅうコロッケ、コロッケは湯が油の温度  
を1度に湯がます。油の温度が低いとわ  
れてしまいます。量にも気をつけます。

こうみえ



はるまぎ

いっしょくちゅうかめん

ラーメン

19日

3月19日(金)

ラーメンは、具だくさんのしょうゆ味です。  
人参、もやし、きくらげ、しなちく、かまぼこ、ねぎ  
などの具材が入っています。