

きゅうしょくじつ

給食室だより

令和7年10月15日

今日の給食は、セルフ照り焼きハンバーガー、牛乳、野菜のクリームスープです。

今日のハンバーガーは、自分でパンにハンバーグとせん切りキャベツをはさんでいただきます。ハンバーグは、ひき肉と玉ねぎの他に、切干大根を刻んで入れています。切干大根は大根を干して作るため、大根のうまみやシャキシャキの食感も楽しめます。ハンバーグにはケチャップとソースで作ったタレをかけることが多いですが、今日は、しょうゆと砂糖で作った照り焼きダレをかけました。

クリームスープには、新座市の鈴木農園さんで収穫された新鮮な小松菜を使用しています。

今日もしっかり食べて、丈夫な体を作りましょう。

照り焼きハンバーグ



ひき肉と他の材料をこねます



1こ1こ形をつくります



数えてタレをかけます



大きなオーブンで焼きます

野菜のクリームスープ



ルウを作ります



ルウを加えます