

きゅうしょくしつ

給食室だより

令和8年3月4日

今日の給食は、ハッシュドビーフ、牛乳、だいコーンサラダです。

ハッシュドビーフは、薄切りの肉を煮込んで作る洋食です。今までは、価格の面から豚肉を使用していましたが、今回は牛肉を使うことができました！玉ねぎをよく炒めたり、給食室でルウを手作りしてよく煮込み、おいしくなるよう工夫しました。ごはんには玉ねぎとにんにくを炒めたものをまぜ、食欲がわくようにしています。

また、だいコーンサラダには、鈴木農園さんから届けていただいた新鮮な大根を使用しています。

今日もしっかり食べて、丈夫な体を作りましょう。

ハッシュドビーフ

玉ねぎをたくさん使います



鶏がらでスープを取ります



ルウを作ります



牛肉は 27kg使いました！



ルウを入れ、仕上げます