

今日の給食は、麦ごはん、牛乳、家常豆腐、春雨サラダです。

家常豆腐の“家常”とは、中国語で“家庭の”という意味があります。その名の通り、中国の家庭でよく食べられている料理の1つです。揚げた豆腐を使うのが特徴で、肉や野菜と一緒に炒めて作ります。味つけは各家庭によって異なるそうですが、給食ではみそ、しょうゆ、オイスターソースで味つけしました。

春雨サラダには、春雨以外にもやし、きゅうり、にんじんなどの野菜を入れて仕上げました。

今日もしっかり食べて丈夫な体をつくりましょう！

家常豆腐



厚揚げ約50 kgを切ります



たけのこを短冊切にします



2人がかりで釜に入れます



厚揚げが崩れないよう、まぜます