

きゅうしょくしつ

# 給食室だより

令和5年9月5日

今日の給食は、冷やしバンバンジー麺、牛乳、牛乳

寒天入りフルーツミックスです。

棒棒鶏とは、中国料理の一種です。漢字で書くと、「棒」という字が使われているのは、鶏肉を棒で叩いてやわらかくしたことが理由だと言われています。今日は、夏野菜のきゅうりなどと一緒に、さっぱり食べやすい味付けにしました。

牛乳寒天入りフルーツミックスは、給食室で作った牛乳寒天に、缶詰の甘夏、みかん、黄桃、パインを合わせて作りました。

今日もしっかり食べて、丈夫な体を作りましょう。

フルーツミックスを作っている様子

牛乳寒天を作り  
サイコロ状に  
切ります



フルーツや寒天を  
クラスごとにはかって  
分けます



冷やし棒棒鶏麺を作っている様子



鶏肉と野菜をはかり、バットに入れます



麺は、ゆでたあと氷水で冷やします