

きゅうしょくしつ

給食室だより

令和5年9月15日

今日の給食は、麦ご飯、牛乳、和風ハンバーグ、かきたま汁です。

和風ハンバーグはひき肉と豆腐、切干大根、長ねぎなどでハンバーグを作り、大根おろしのソースをかけました。豆腐が入っているので食感がやわらかく、切干大根も入っているのでうまみと栄養がたっぷりです。

かきたま汁は、厚削りでとっただしに、野菜を加え、卵を入れて作ります。卵をふわふわに仕上げるために、でん粉で少しとろみをつけ、火加減を調整し、卵は少しずつ入れそっと混ぜるなど、色々な工夫をして仕上げています。

今日も残さず食べて、丈夫な体を作りましょう。

和風ハンバーグ 形成の様子



材料を、まぜます



おろしソースを作ります

1個1個小判型にします



かきたま汁 調理風景



卵 18 kg を割ります



卵は少しずつ入れます