

きゅうしょくしつ

給食室だより

令和5年9月25日

今日の給食は、セルフシャークバーガー、コーヒーミルク、ジュリエンスープ、梨です。

『サメ』は、英語で『シャーク』と言います。今日は、『モウカザメ』というサメを使用しました。モウカザメは、宮城県の気仙沼でよくとれるサメで、東北地方ではスーパーでも売られているほど身近な食材だそうです。今日は、パンにシャークカツとキャベツを自分ではさんでいただきます。

そして、ジュリエンスープの『ジュリエンヌ』とは、フランス語で野菜の細切りのことをいいます。今日のスープも、食材を全部細切りにして作りました。

今日も残さず食べて、丈夫な体を作りましょう。

モウカザメ ちょうりふうけい 調理風景

いましゆん なし 今が旬！の梨



モウカザメの
切り身が届きました



よく
洗います

芯(種)を
取り除きます

パン粉をつけます



サクサクに揚げます

梨&りんごの
皮むきマシーンが
登場！

