

給食室だより

令和５年９月26日

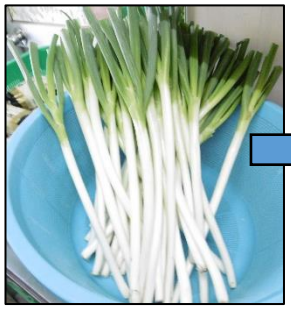
今日の給食は、とり葱ごぼう丼、牛乳、わかめスープです。

とり葱ごぼう丼は、とり肉とごぼうにでんぷんを付けて油で揚げ、長ネギはオーブンでしっかり焼き、最後に甘辛のタレをからめて仕上げました。長ネギに含まれる成分には、風邪を予防する働きもあるそうです。ごはんにのせて、いただきましょう。

わかめスープは、朝から鶏ガラでスープを取り、生わかめ、たけのこ、えのきたけ、にんじんなどの具材を入れて仕上げました。

今日もしっかり食べて、丈夫な体を作りましょう。

とり葱ごぼう丼



長ネギは35kg使いました！



2cmの長さに切ります



とり肉を揚げます



甘辛のタレとからめます

わかめスープ



鶏ガラでスープを取ります

