

きゅうしょくしつ 給食室だより

令和5年10月5日

今日の給食は、ハッシュドポーク、牛乳、小松菜サラダです。

ハッシュドポークは薄切りの豚肉をデミグラスソース等で煮込んだ洋食です。牛肉を使うのが一般的ですが、給食向けに豚肉で作りました。給食では煮込み時間が限られていますが、玉ねぎをよく炒め、スープやルウも手作りをしておいしくなるよう工夫しました。

小松菜サラダの小松菜は、新座市の農家の鈴木農園さんで収穫されたものを使っています。

今日も残さず食べて、丈夫な体を作りましょう。

ハッシュドポーク



玉ねぎをたくさん使います。
全部で60kg!



鶏がらでスープを取ります



ルウを作ります



玉ねぎをよく炒めます



よく煮込んで仕上げます