# 給食室だより

令和６年１月12日

今日の給食は、チャーシューラーメン、牛乳、ポテサラ春巻き、即席漬けです。

チャーシューラーメンは、朝早くから給食室で鶏がら、豚骨、厚削りを使ってスープを取りました。具は、チャーシュー以外ににんじん、キャベツ、もやし、コーン、長ねぎなど色々な野菜を入れて仕上げています。

また、ポテサラ春巻きの具は、蒸してつぶしたじゃがいもにチーズ、ツナを加えたものです。調理員さんが、春巻きの皮に具を１つ１つ包んでくれ、カリカリに揚げました。

今日の給食で使われているにんじんは、新座市内の高橋農園さんより、キャベツ、長ねぎ、大根は鈴木農園さんより届けていただきました。

今日もしっかり食べて丈夫な体をつくりましょう！

ポテサラ春巻き

具を春巻きの皮で包みます

カリカリに揚げます

チャーシューラーメン

スープを取ります

めんを蒸し、クラスごとに分けます