



きゅうしょくしつ
給食室だより

令和6年4月18日

今日の給食は、麦ごはん、牛乳、四川豆腐、ナムルです。

四川豆腐は中国の四川地方の料理のひとつです。ひき肉を炒め、鶏がらで取ったスープを入れて豆腐を煮込み、テンメンジャンなどの調味料で味つけして作りました。四川地方の料理は辛いものが多いのですが、1年生でも食べられるよう、辛みをおさえてありますので安心して下さいね。

ナムルには、もやし、こまつな、にんじんを使いました。にんじんは新座市内の鈴木農園さんより新鮮なものを届けていただきました。

今日もしっかり食べて、丈夫な体を作しましょう。

しせんとうふ
四川豆腐



とりがらでスープを取ります

とうふ60kgを切ります
7丁まとめて切っています



とうふがくずれないように混ぜ、
とろみをつけます



やさいをみじん切りにします

ナムル



やさいを味つけしています