

きゅうしょくしつ

給食室だより

令和6年4月24日

今日の給食は、麦ごはん、しらすのごまふりかけ、牛乳、肉じゃが、即席づけです。

肉じゃがは、みなさんに人気の献立の1つです。じゃがいもが煮くずれしないように、しっかりと味をしみこませるのはとても難しいですが、調理員さんが上手に作ってくれました。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。

即席づけには、きゅうりとかぶ、にんじんを使用しています。かぶの旬は春と秋の年2回です。春のかぶはやわらかい食感が特ちょうです。今日は、かぶの葉も使いました。

今日もしっかり食べて、丈夫な体をつくりましょう！

肉じゃが



じゃがいも 55kgの皮むき



じゃがいもを少し大きめに切ります



肉を炒めます



さやいんげんを最後に加えます



即席づけ

野菜に味をつけています