

今日の給食は、麦ご飯、牛乳、さばの竜田揚げ、大根のハリハリ漬け、新じゃがとかぶのみそ汁です。

“ハリハリ漬け”とは、切り干し大根をしょうゆに漬けたものです。その由来は、食べたときに「ハリハリ」と、音を立てるからだと言われていています。

また、今日のみそ汁は煮干しからだしをとり、具に新じゃがいもや、かぶ、小松菜などを使用しました。かぶは新座市の農家の鈴木農園さん、小松菜は高橋農園さんで収穫された新鮮なものを使っています。

今日のかみごたえのある献立なので、よくかんで食べましょう！

さばの竜田揚げを調理している様子

だし取りの様子



煮干しで、ていねいにだしを取っています。



粉をつけます



油に入れます



中心の温度をかくはん確認します