



# きゅうしょくしつ 給食室だより

令和5年5月9日

きょう きゅうしょく かんとんめん ぎゅうにゅう てづく  
今日の給食は、広東麺、牛乳、手作りシュウマイ、ミニトマトです。

かんとんめん とんこつ こんぶ  
広東麺は、とりがらと豚骨、昆布でとったスープに  
ぶたにく やさい い しょうゆあじ し あ ちゅうかめん  
豚肉や野菜を入れ、醤油味で仕上げた中華麺です。スー  
プにとろみがついているので、麺によくからんで、食材  
のうまみがたっぷり味わえます。

てづく ぶた にく なが ほ  
手作りシュウマイは、豚ひき肉や長ねぎ、干しいた  
けなどで作った具を、給食室で1つ1つていねいに包み、  
いろど つく ぐ きゅうしょくしつ つつ  
彩りにコーンを上のにのせ、大きな釜で蒸して作りました。  
きょう のこ た じょうぶ からだ つく  
今日も残さず食べて、丈夫な体を作りましょう！

手作りシュウマイを調理している様子



具を皮で包みます



蒸し網に並べます



大きな釜で蒸します



コーンをのせます