



きゅうしょくしつ

給食室だより

令和5年5月11日

きょう きゅうしょく たけのこ きゅうにゅう
今日の給食は、筍とワカメのうどん、牛乳、
かき揚げ、ゴマ和えです。

うどんの具には春が旬の「筍」と「ワカメ」
を入れ、けずりぶしと昆布でとった“だし”で作った汁
でいただきます。

かき揚げは、色々な食材を小麦粉、卵、水などで作っ
た衣でまとめ、油で揚げて作ります。食材のうま味とサ
クサクの歯ごたえが楽しめる料理です。

また、今日のごま和えには、新座市の農家の高橋農園
さんで収穫された新鮮な小松菜を使っています。

きょう のこ た しょうぶ 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！

かき揚げをつくっているところ



しょうぶ こうも
食材と衣をまぜます



おおい かま あ
大きな釜で揚げます



このボウル1つで20人分

10個ずつ
かたち
をつくれます