



きゅうしょくじつ
給食室だより

令和5年5月15日

今日の給食は、麦ご飯、牛乳、新じゃがいものそぼろあんかけ、エノキと厚揚げのみそしるです。

新じゃがは、春3月頃から鹿児島や長崎など九州産を中心に、出回りはじめ、6月頃まで出回るじゃがいもを指します。収穫後すぐに出荷され、皮がうすくて、みずみずしいのが特徴です。今日のじゃがいもは、油で揚げることで、くずれないように工夫しました。ほくほくでしっとりした食感を味わってくださいね。

また、みそ汁に入っている大根は、新座市の農家の鈴木農園さんで、小松菜は高橋農園さんで収穫された新鮮でおいしい野菜を使っています。

今日も残さず食べて、丈夫な体を作りましょう。

新じゃが70kg!

新じゃがのそぼろ煮を調理している様子



調理員さんがいっしょうけんめい
むいて、切ってくれました。



じゃがいもを油で揚げます



かたくり粉が
ダマにならないよう
まじぜつ!

そぼろあんにとろみをつけます