



きゅうしょくしつ

給食室だより

令和5年5月25日

きょう きゅうしょく にく ぎゅうにゅう まるくん そくせき
今日の給食は、肉うどん、牛乳、じゃが丸君、即席
漬けです。

にく だし しょう ふし と
肉うどんには、かつおのけずり節でしっかり取った
出汁を使用しています。そこに、ぶたにく あぶら
しいたけ、にんじん、たま なが こまつな
たくさんの具材のうま味が加わっていますので、よく味
わって食べて下さいね。

まるくん む
じゃが丸君は、蒸したじゃがいもをつぶし、チーズや
たまご くわ しお あじ あぶら あ
卵を加え、塩こしょうで味つけしたものを油で揚げて
つく
作りました。外はサクサク、中はホクホクの食感です！

そくせき づ に い ざ し す す き の う え ん しゅうかく
即席漬けには、新座市の鈴木農園さんで収穫された
しんせん だいこん つか
新鮮な大根を使っています。

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。

じゃが丸君をつくらっている様子



つぶしたじゃがいも、
チーズ、卵をまぜます。



このボール1つで20人分



あぶら あ ちゅうしん おんど
油で揚げて、中心の温度を
かくはん
確認します

かたじけなく
形をつかって、でんぷんをまぶします