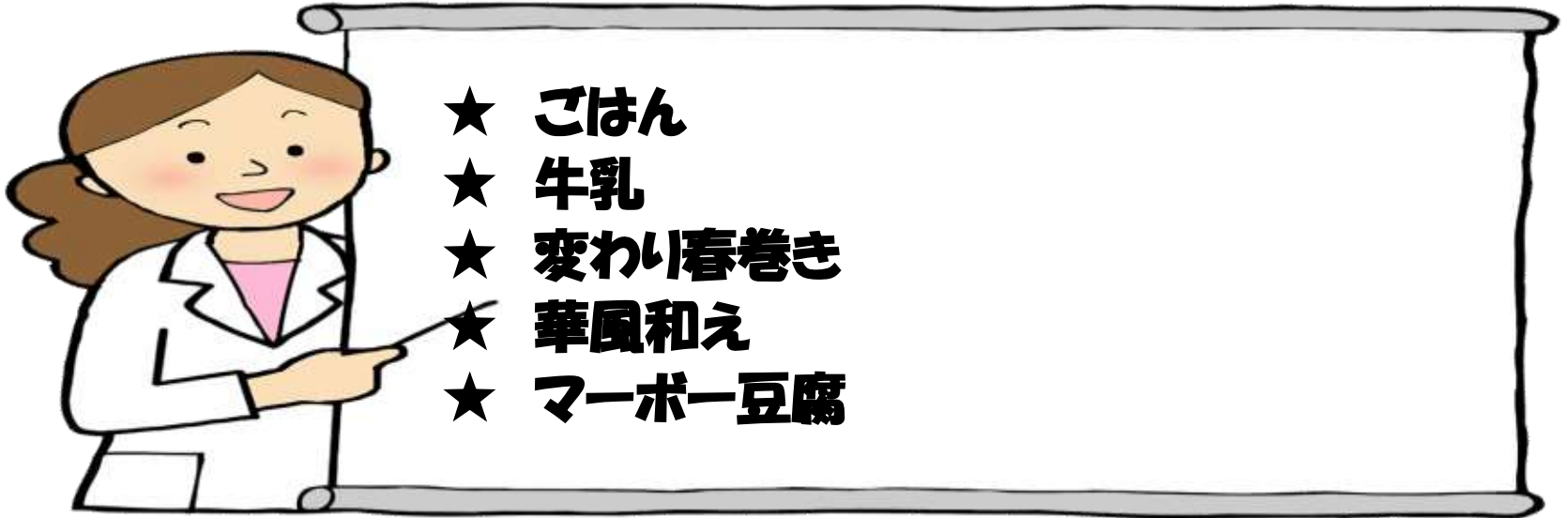
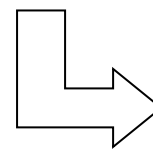
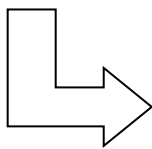
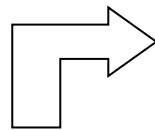


今日の給食

令和元年11月11日(月)



変わり春巻きの具は「ささみ」と「いんげん」。「ささみ」は蒸して、「いんげん」は茹でてから巻いています。



春巻きの皮に具をのせて、ていねいに巻いて巻いて。最後に溶いた小麦粉でのり付けして揚げます。

今日のひとこと

「変わり春巻き」は鶏ささみ、いんげん、チーズを巻いた春巻きです。全校分の春巻きを巻くのは大変ですが、調理員さんは慣れたもの。手際よく作業を進めました。パリッと揚がった春巻きの歯ごたえ、おいしいですね。