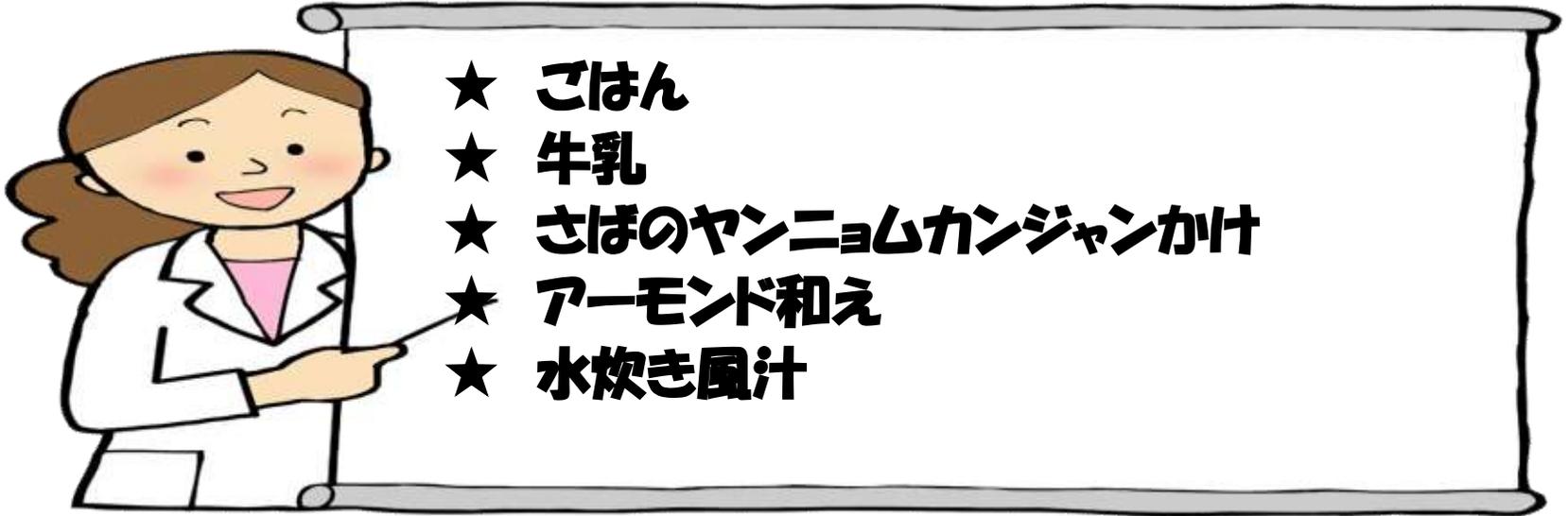


今日の給食

令和2年1月16日(木)



鶏ガラのだしをじっくりと取りました。 野菜をたっぷり使っています。



鶏団子は力強く混ぜ合わせ、ていねいにひとつずつ作りました。 野菜を順に加えて出来上がり。

今日のひとこと

今日の給食は、給食室で鶏ガラを煮込んでスープを作り、手作りの鶏団子と鶏肉を、野菜と一緒に煮込んで「水炊き風汁」を作りました。本来は、スープに味を付けずに、取り皿にポン酢やゆずこしょうなどを入れて味を付けて食べますが、今日はスープに調味料を加えて味を付けてあります。