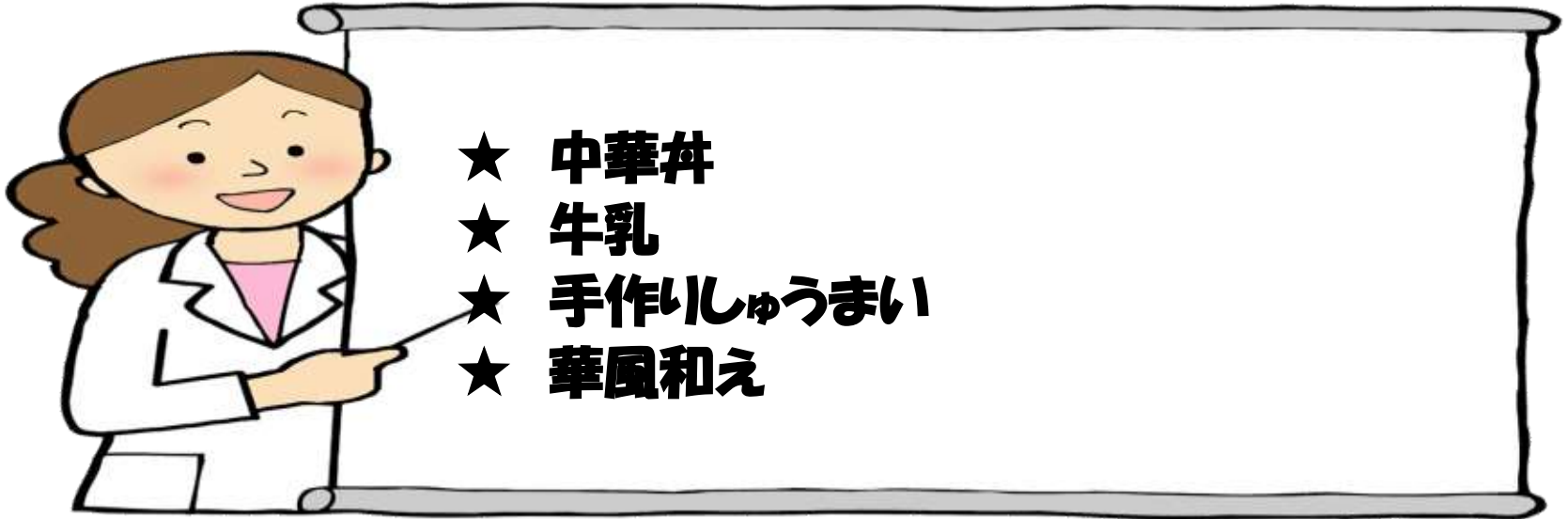


今日の給食

令和2年2月6日(木)



具の量は全体で40kg。混ぜるのも大変です。



ひとり分ずつ、丸めてお団子にします。



しゅうまいの皮で包みます。



出来上がったら、クラス分けをします。熱々です。

今日のひとこと

「手作りしゅうまい」の美味しさは、ひき肉と調味料をしっかりと混ぜ合わせることから生まれています。ひき肉が白くなるまで力を入れて混ぜています。玉ねぎを加えると水分が出てくるので、玉ねぎを入れる前にひき肉だけを練っているのも美味しさのポイントです。