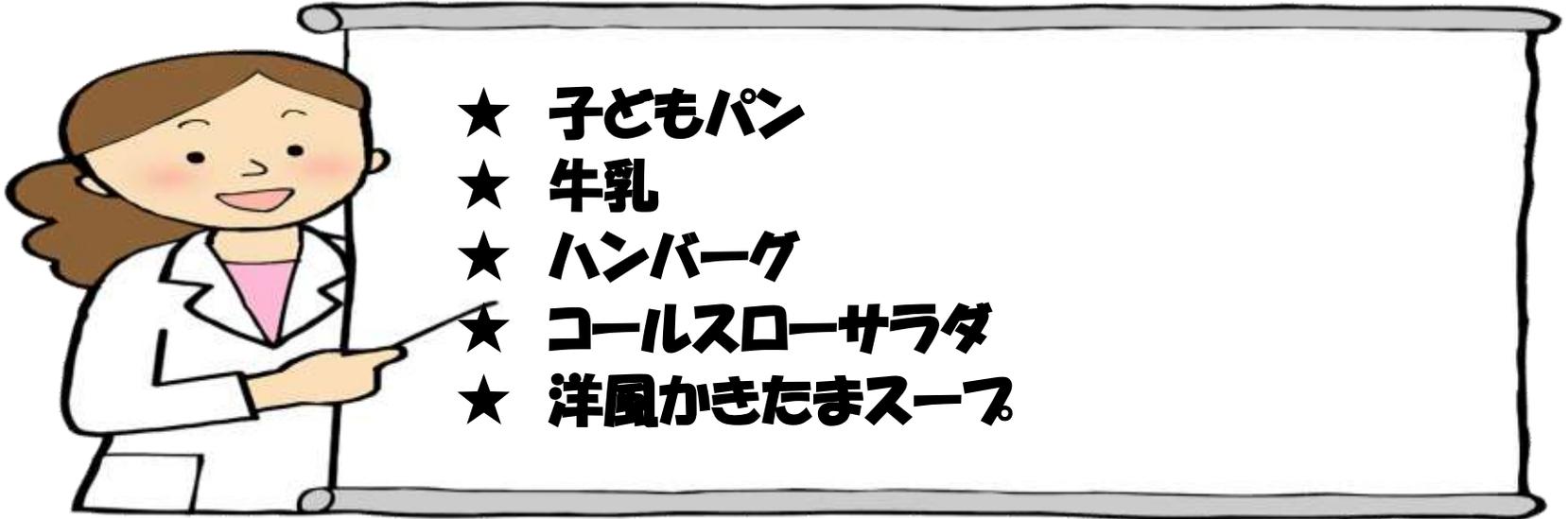


# 今日の給食

令和2年2月21日(金)



1. 豆腐をつぶしながら、水分を切ります。



2. ひき肉、豆腐などを混ぜ合わせます。力がある！



3. 同じ大きさに分けて丸めます。



4. 空気を抜きながら形を作り、天板に並べます。

## 今日のひとこと

給食のハンバーグは、ひき肉だけでなく豆腐も使っています。これが食べた時のふわふわの食感の秘密です。材料はひき肉 39kg、豆腐 21kg、たまねぎ 13kg、たまご 100 個、パン粉 5kg です。調理員さんが材料を混ぜ合わせ、約 660 個に分けました。おいしいハンバーグは、調理員さんのがんばりの結晶です。