

【10/23(木)の給食】

【献立】

焼きうどん 牛乳 肉団子のスープ
キャラメルポテト



【焼きうどん】



ゆでうどんにサラダ油をまぶしてほぐします。給食では、うどんの量が多く(今日は76kg)、確実に温度を85℃以上まで上げるために、スチーム入りのオーブンで焼きます。釜では、豚肉や野菜などの具材を炒め、85℃以上を確認した後に、うどんと具材を合わせます。

【肉団子のスープ】



肉団子と人参・玉ねぎ・白菜・豆腐・
長ねぎ・チンゲン菜を使った具だく
さんのスープです。



【キャラメルポテト】

児童からも「また食べたい!」という声がたくさんありました



さつまいもを油で揚げ、砂糖・バター・はちみつ・生クリーム・水を加熱して作ったキャラメルソースと合わせます。