

【9/10(火)の給食】



【献立】

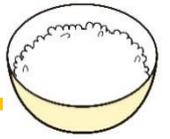
ごはん 牛乳 なすの肉みそ炒め
そうめん汁 冷凍みかん



【ごはん】



ごはんは、1釜で
お米7kg(約105
人分)。ガスで炊
いています。



ごはんをよそっています

【なすの肉みそ炒め】



なす(約250個)を1cmの厚さの半月切りにし、油で揚げます。豚肉やにんじん、玉ねぎ、キャベツなどを炒めて、八丁みそやしょうゆなどで味付けし、揚げたなすとピーマンをあわせます。

【そうめん汁】



そうめん汁をよそっています

すまし汁に
そうめんを
いれました。
児童にも人
気でおかわ
りの列にた
くさん並ん
でくれました。

【冷凍みかん】



傷んでいる
ところがない
か確認を
しながら、
流水で
2回洗いま
す。

冷凍みかんを洗っています