

【4/11(金)の給食】

【献立】 ごはん 牛乳 さばのみそ煮
しらたきのそぼろ煮 だまこ汁



【さばのみそ煮】



1釜で約245切れのさばを約1時間かけてじっくり煮ます

だしをとった後の昆布と長ねぎ・しょうがをいました。長ねぎとしょうがは、魚の臭み消しに、昆布は旨味をプラスしてくれます。

【しらたきのそぼろ煮】



千葉県産の長ねぎを切っています

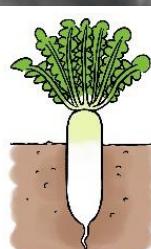
じっくり煮ています

【だまこ汁】



秋田県の「だまこもち」をすまし汁にいれます

給食の「だし」は、昆布と削り節(さば・鰹・いわしのにぼし混合削り節)を使い、3時間以上かけて、じっくりとっています。



千葉県産の大根と流山産の青ねぎを切っています