

【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】



だしをとった後の昆布と
長ねぎ・しょうがをいれ
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。

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

【しらたきのそぼろ煮】



しらたきを豚挽き
肉・にんじん・長ね
ぎ・さやいんげんと
一緒に煮ます。ツル
ツルと、しらたきを
たくさん食べられる
メニューです。

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



千葉県産の大根と流山産の青ねぎを
切っています

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、じっくりとていま
す。

