

## 【6/7(金)の給食】

### 【献立】

高菜チャーハン 牛乳 春雨スープ チキンチキンごぼう



八百屋から食材が届きました。にんじん、50本、長ねぎ50本、ごぼうは、124本あります。にんじん・ごぼうは1本1本、皮むき器を使って皮をむきます。



お米を研いでいます。お米は1回に7kg。ごはんは、学校で炊いています。今回は、豚肉と高菜漬けとにんじんなどの野菜を炒め、味つけをして、炊きあがったごはんと混ぜました。



ごぼうを斜め切り(厚さ2mm)にし、片栗粉をつけて油で揚げます。鶏肉は、しょうゆとお酒で下味をつけてから片栗粉をつけて油であげます。最後にごぼう・鶏肉・たれ・ごま・むき枝豆とあわせます。『チキンチキンごぼうは、好きなメニューです』とたくさんの児童が声をかけてくれました。

