

【10/7(月)の給食】

【献立】

ターメリックライスのメキシカンソースがけ 牛乳
キャベツスープ ヨーグルト

【ターメリックライスのメキシカンソースがけ】



連続炊飯器です。1釜でお米7kg(約117人分)のごはんを炊くことができます。給食のお米も新米になりました！

ごはんは、ターメリックパウダーを入れて、学校で炊いています。水の分量は、季節に合わせて、調整しています。



大豆をゆでています

千葉県産の乾燥大豆を、朝、水洗いしてから、約1時間浸水させます。弱火でアクをとりながら約1時間半煮ます。大豆がゆであがるまで約2時間半かかります



じゃがいもを切っています



ブラウルウを作っています。約40分かかります。



【キャベツスープ】



小松菜は、流山でとれたものを使っています。スープは、野菜の甘みとベーコンの旨みがたっぷり！

メキシカンソースは、チリパウダー、オールスパイス、カレー粉、トマトソース、中濃ソース、トマトケチャップ、砂糖、ハヤシブレイクなどで味付けをしました

