

【10/17(木)の給食】

【献立】

焼きうどん 牛乳 つくねのスープ
キャラメルポテト

【焼きうどん】



給食では、うどんの量が多く、確実に温度を85℃以上まで上げるために、ゆでうどんをスチーム入りのオーブンで焼いています。

焼きうどんの具材を炒めています。



【つくねのスープ】



つくねと人参・玉ねぎ・白菜・豆腐・長ねぎ・小松菜を使った具たくさん
のスープです。小松菜は、流山産です。



【キャラメルポテト】

児童からも「また食べたい!」という声がたくさんありました



さつまいもを油で揚げ、砂糖・バター・はちみつ・生クリームで作ったキャラメルソースと合わせます