

## 【6/25(火)の給食】

### 【献立】

豚肉と野菜の生姜炒め丼 牛乳 大根のみそ汁 枝豆



今日は、流山市でとれた『神風香』という品種の枝豆です。甘みが強く、豊かな香りが特徴です。枝豆は、産毛をとるために、塩でもみ、3回洗ったあとに、味をしみこませるために塩でもんで30分置いてから、ゆでました。給食の時間に、『枝豆おいしい』や『枝豆大好き』という声をたくさん聞きました。



全部で28kg



塩でもんでいるところ



ゆであがりました！

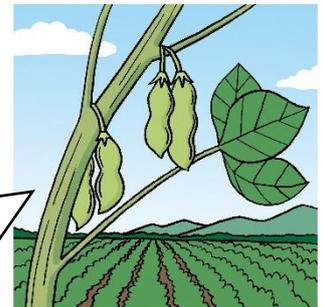


ごはんをよそっています

### 【枝豆】

流山市内から1年間に出荷される「枝豆」は、約630トン。千葉県内で流山市の「枝豆」の出荷量は、第4位を誇ります。

(出典:流山市役所ホームページ)



豚肉22kgと野菜80kgを炒めているところです



完成した料理の温度を確認しています