

【4/24(木)の給食】

【献立】

焼きそば 牛乳 つくねのスープ
フルーツのアセロラゼリーあえ



【焼きそば】



給食では、蒸し中華麺の量が多く、確実に温度を85°C以上まで上げるために、蒸し中華麺をスチーム入りのオーブンで焼いています。今回は、蒸し中華麺だけで、74Kgあります。

焼きそばの具材を炒め、オーブンで焼いた蒸し中華麺と合わせます。

【つくねのスープ】



つくねと人参・大根・豆腐・チンゲン菜・長ねぎを使った具だくさんのスープです。



千葉県産の大根を切っています

スープを作っています

【フルーツのアセロラゼリーあえ】



フルーツの缶詰36缶を2人で、缶切りを使って開けます。缶詰のシロップは、ザルを使って切り、アセロラゼリーと合わせます。