

## 【10/28(火)の給食】

### 【献立】

ペペロンチーノ 牛乳 野菜スープ パンプキンパイ



### 【ペペロンチーノ】



具材のにんにく・ベーコン・にんじん・しめじ・キャベツ・小松菜は、塩・こしょう・コンソメ・醤油で味つけしています。スパゲッティは、17.5Kg ずつ2釜でゆでて温度を測り、できあがった具材とあわせます。

### 【野菜スープ】



にんじん、白菜を切っています。野菜スープは、コンソメ、塩、醤油、こしょうで味付けしています。

### 【パンプキンパイ】



皮をむいたかぼちゃは、蒸して、マッシュヤーを使ってつぶします。そこに、はちみつ・生クリーム・グラニュー糖を混ぜます。解凍したパイシートに、かぼちゃフィリングをのせ、半分に折ってフォークで押して留め、オーブンで焼きました。