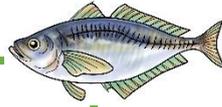


【9/5(木)の給食】

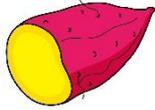


【献立】

さつまいもごはん 牛乳 あじの竜田揚げ
きんぴらごぼう 豆腐のみそ汁



【さつまいもごはん】



さつまいもを蒸しています



ごはんを混ぜています

1.5cm角に切ったさつまいもを回転釜で13分蒸しています。酒と塩をいれて炊いたごはんやさつまいも・黒炒りごまを混ぜます

【あじの竜田揚げ】



1回に95切れの魚を180℃の油で9分揚げています

魚を油で揚げています

【きんぴらごぼう】



豚肉を炒める時に、砂糖・醤油・みりん・酒を少し入れて、味をしみこませてから野菜をいれて炒めています

豚肉・ごぼう・にんじんなどを炒めています

【豆腐のみそ汁】



だしをとっています



みそ汁を作っています

だし汁は、昆布と削り節で、約3時間かけてじっくり90Lとっています。1つの釜でおみそ汁70L(約380人分)を作っています。