

【9/24(水)の給食】

【献立】

ごはん 牛乳 酢豚 春雨スープ 冷凍みかん



【酢豚】



豚肉に醤油と酒で下味をつけて、片栗粉をつけて油で揚げます。



玉ねぎ約120個を、1個ずつ皮をむき、3回洗ってから、切ります。



野菜を炒めて味つけをしたあとに、油で揚げた豚肉を合わせます。

玉ねぎ・たけのこ・にんじん・しめじ・ピーマンを炒め、酢やケチャップ、醤油、砂糖などで味つけをします。

【春雨スープ】

白菜は、長野県産。
小松菜は、流山産です。



【冷凍みかん】



傷んでいるところがないか1個1個確認しています。

春雨・ベーコン・にんじん・なると・玉ねぎ・白菜・わかめ・小松菜が入った具だくさんのスープです。