

【6/24(火)の給食】

【献立】

豚肉と野菜の生姜炒め丼 牛乳 さつまいものみそ汁
枝豆



【豚肉と野菜の生姜炒め丼】



にらを切っています



玉ねぎ約85個切っています



1釜で豚肉と野菜約50kgを炒めます

【さつまいものみそ汁】



今日のお味噌汁は、白みそと赤みそをブレンドしています。混ぜることで、赤みその風味と白みその甘みが加わります。

さつまいもは、千葉県香取市産。皮をむいて、1cmの厚さのいちよう切りにします。

【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33kg



傷んでいるものがないか確認をします



塩でもんでいるところです