

【11／6(木)の給食】



【献立】

キムタクごはん 牛乳 手作りポテトチーズ揚げ餃子
肉団子の中華スープ ラ・フランスゼリー



【キムタクごはん】

キムタクごはんは、長野県塩尻市の学校給食から誕生したメニュー



豚肉・にんじん・キムチ・たくあん・長ねぎなどを炒めて、味付けをして、ごはんと混ぜています。

【手作りポテトチーズ揚げ餃子】



じゃがいもは、一口大に切り、蒸してから、マッシャーを使ってつぶします。そこに、チーズ・コーン・牛乳・塩・こしょう・片栗粉を合わせます。それを餃子の皮の上にのせて、閉じます。そのあと、180度の油で、1回に40個、1個ずつひっくり返しながら、約4分揚げます。

【肉団子の中華スープ】



長野県産の白菜です。

玉ねぎの皮は、1個ずつ手作業でむきます。 スープが完成しました。