

【5/7(水)の給食】



【献立】

チキンカレーライス 牛乳 ツナとわかめのサラダ
マスカットゼリー



【チキンカレーライス】

野菜の納品は、朝6時前後



62kgのお米を、7kgずつに分け、1人で約50分かけて、お米を研いでいます



玉ねぎは、1個1個手作業で皮をむき、切ります。1/3の量の玉ねぎは、飴色になるまで約40分炒めます。飴色玉ねぎを加えることで、カレーに『甘み』と『香ばしさ』をプラスします。



じゃがいも(約190個)を2人で切ります



カレーの辛さは、1～3年生と4～6年生で、変えています

【ツナとわかめのサラダ】



キャベツは、全部で22玉。にんじんは、カレーと合わせて27kg(約108本)。にんじんの皮は、ピーラーを使って、1本1本手作業でむいていきます。1人で約40分かかりました。