

【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、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
けをしたあんに、
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】



傷んでいるところか
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。